



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากรองแก้วจากกาชา

Used Tea Leaf Coaster

โดย

นายธนิศร เอื้อสุชน 6004420012

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายงานวิชาสหกิจศึกษา รหัสวิชา 116 - 495

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563

หัวข้อโครงการ งานรองแก้วจากกากชา
 (Used Tea Leaf Coaster)
 รายชื่อผู้จัดทำ นายธนิศร เอื้อสุชน 6004420012
 ภาควิชา อุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการ
 อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันท์นที ทองอร

อนุมัติให้โครงการเป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563



คณะกรรมการสอบโครงการ

..... นาย. นันท์นที ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์นันท์นที ทองอร)

..... นางสาว. แก้วฉาย พนักงานที่ปรึกษา

(คุณธนพล แก้วฉาย)

.....  กรรมการกลาง

(อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ)

.....  ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักงานสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิมปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	: งานรองแก้วจากกากชา
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นายธนิศร เอื้อสุชน
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์นันท์นิ ทงอร
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2563

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่องงานรองแก้วจากกากชาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการทำงานรองแก้วจากกากใบชาที่เหลือทิ้งให้เกิดประโยชน์ต่อร้านอาหาร และเป็นการช่วยลดต้นทุนในการซื้อที่รองแก้วกระดาษแข็งแบบใช้แล้วทิ้ง โดยผู้จัดทำได้นำเอากากใบชาที่เหลือทิ้งจากการชงชามาทำเป็นที่รองแก้ว และนำเอาดอกไม้แห้งที่ไม่ใช้แล้วจากการตกแต่งห้องอาหารมาใส่เป็นตัวตกแต่งเพิ่มเติมเพื่อให้เกิดความสวยงาม และยังช่วยทำให้ห้องอาหารเกิดความมีเอกลักษณ์ น่าสนใจแตกต่างจากโรงแรมอื่น

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจของพนักงานและนักศึกษาฝึกงานภายในโรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะสัวร์วงส์ที่มีต่องานรองแก้วจากกากชา พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีช่วงอายุ 18-23 ปี และ 24-29 ปี เท่ากันมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.70 และมีสถานภาพพนักงานประจำมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 และผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 46.70 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการงานรองแก้วจากกากชา (Used Tea Leaf Coaster) มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.55

คำสำคัญ: งานรองแก้ว / กากใบชา / การนำกลับมาใช้ใหม่

Project Title : Used Tea Leaf Coaster
Credits : 5
By : Mr. Thanisorn Euasuchon
Advisor : Miss. Nantinee Thongorn
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic Year : 2/2020

Abstract

The co-operative education project on glass saucers from tea leaf was aimed at studying how to make coasters from leftover tea leaves to benefit restaurants and reduce the cost of buying disposable cardboard coasters. The makers used the remaining tea leaves from the tea making as a coaster and added unused dried flowers from the restaurant decoration to create aesthetics and also make the restaurant unique and attractive.

According to the survey, the Bangkok Marriott Hotel the Surawongse's assessment of employee satisfaction with Used Tea Leaves Coasters showed that the majority of 18 females were 60.00 percent with the most 18-23 years of age and 24-29 years old, 26.70 percent, the highest number of full-time employees with 70.00 percent, and the most respondents were in the food and beverage department, accounting for 46.70 percent. Based on the average table and the standard deviation of satisfaction with the used tea leaves coasters project, the total satisfaction level was an average of 4.55.

Keywords: Coaster / Tea Leaf / Recycling

Approved by


.....

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 25 มกราคม พ.ศ.2564 ถึงวันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ.2564 ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Yao Restaurant) ณ โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ (Bangkok Marriott Hotel the Surawongse) ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือ ความเมตตาและการสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. คุณฐาปนีย์ คาวิคอฟ ผู้จัดการร้านอาหาร
2. คุณธนพล แก้วฉาย รองผู้จัดการร้านอาหาร
3. คุณประกาศ สุกทองกลาง หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ
4. คุณพัชรภรณ์ ผอมเอียด พนักงานเสิร์ฟ
5. คุณนฤมล ขามห้วยแย้ พนักงานเสิร์ฟ
6. อาจารย์นันทินี ทองอร อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำและช่วยเหลือการสอนงานและการจัดทำรายงานผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็น ที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจใน ชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นายธนิศร เอื้อสุชน

10 มิถุนายน 2564

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	1
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	2
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	3
2.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร.....	4
2.3 การให้บริการห้องพัก.....	4
2.4 ห้องอาหารและบาร์.....	10
2.5 ห้องประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง.....	13
2.6 สิ่งอำนวยความสะดวก.....	18
2.7 รูปแบบการจัดการองค์กรและการบริหารงานของ Yao restaurant.....	20
2.8 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย.....	21
2.9 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	21
2.10 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา.....	22

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

2.11	ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	22
2.12	ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	25
2.13	สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ.....	25
2.14	ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ.....	25
2.15	ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	25
2.16	สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	26
บทที่ 3 การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		
3.1	คุณสมบัติของเรซิน.....	27
3.2	ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์จากเรซิน.....	30
3.3	ความเป็นมาและความสำคัญของงานรองแก้ว.....	31
3.4	ที่รองแก้วจากวัสดุต่างๆ.....	33
3.5	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	37
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน		
4.1	รายละเอียดการปฏิบัติงาน.....	40
4.2	วัสดุและอุปกรณ์การทำงานรองแก้วจากกากชา.....	40
4.3	การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำงานรองแก้วจากกากชา.....	47
4.4	สรุปข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม.....	48
4.5	กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ.....	50
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ		
5.1	สรุปผลการจัดทำโครงการงานสหกิจศึกษา.....	52
5.2	ปัญหาที่พบในการทำโครงการงาน.....	53

5.3 ข้อเสนอแนะการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา.....53

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	24
ตารางที่ 4.1 แสดงการคำนวณต้นทุนจากรองแก้วจากกक्षा.....	47
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ.....	48
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	48
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ.....	49
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่จำแนกตามแผนก.....	49
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ.....	50



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์.....	3
รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ของโรมแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์.....	4
รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์.....	4
รูปที่ 2.4 ห้อง Deluxe Room.....	5
รูปที่ 2.5 ห้อง Deluxe City View.....	6
รูปที่ 2.6 ห้อง Executive.....	6
รูปที่ 2.7 ห้อง Premium High Floor.....	7
รูปที่ 2.8 ห้อง 1 Bedroom Residential Suite.....	7
รูปที่ 2.9 ห้อง M Suites.....	8
รูปที่ 2.10 ห้อง 2 Bedroom Residential Suite.....	8
รูปที่ 2.11 ห้อง 3 Bedroom Residential Suite.....	9
รูปที่ 2.12 ห้อง Vice Presidential Suite.....	9
รูปที่ 2.13 ห้อง Presidential Suite.....	9
รูปที่ 2.14 ห้องอาหารจีน Yao.....	10
รูปที่ 2.15 Yao Rooftop Bar.....	10
รูปที่ 2.16 M Club.....	11
รูปที่ 2.17 Praya Kitchen.....	11
รูปที่ 2.18 โถงล็อบบี้.....	12
รูปที่ 2.19 Pool Bar.....	12
รูปที่ 2.19 Surawongse Ballroom.....	13

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

หน้า

รูปที่ 2.20 Surawongse Ballroom ในงานพิธีการแต่งงาน.....	13
รูปที่ 2.21 Surawongse Ballroom ในการจัดงาน After Party.....	13
รูปที่ 2.22 ห้องสีลม 1.....	14
รูปที่ 2.23 ห้องสีลม 2.....	14
รูปที่ 2.24 ห้องสีลม 3.....	15
รูปที่ 2.25 ห้องสีลม 4.....	15
รูปที่ 2.26 ห้องสีลม 5.....	16
รูปที่ 2.27 ห้องสีพระยา.....	16
รูปที่ 2.28 ห้อง Coffee Breakout.....	17
รูปที่ 2.29 ลาน Surawongse Garden.....	17
รูปที่ 2.30 ลานสวนลอยฟ้า Sky Garden.....	18
รูปที่ 2.31 Fitness Center.....	18
รูปที่ 2.32 Infinity Pool.....	19
รูปที่ 2.33 Quan Spa.....	20
รูปที่ 2.34 ผังการบริหารงานของ Yao Restaurant.....	20
รูปที่ 2.35 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	21
รูปที่ 2.36 พนักงานที่ปรึกษา.....	22
รูปที่ 3.1 เรซินชนิดต่างๆ.....	27
รูปที่ 3.2 ผลิตภัณฑ์จากเรซินทั่วไป.....	28
รูปที่ 3.3 ผลิตภัณฑ์จากเรซินอีพ็อกซี่.....	29

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.4 ที่รองแก้ว.....	31
รูปที่ 3.5 ที่รองแก้วจากผ้า.....	33
รูปที่ 3.6 ที่รองแก้วจากไม้.....	34
รูปที่ 3.7 งานรองแก้วจากเซรามิค.....	34
รูปที่ 3.8 งานรองแก้วที่ทำจากแก้ว.....	35
รูปที่ 3.9 งานรองแก้วที่ทำจากหินอ่อน.....	35
รูปที่ 3.10 ที่รองแก้วที่ทำจากซิลิโคน.....	36
รูปที่ 3.11 กระดาษรองแก้ว.....	36
รูปที่ 4.1 เก็บกากใบชาที่เหลือทิ้ง จำนวน 50 กรัม.....	41
รูปที่ 4.2 นำกากชาที่ได้มาตากแห้ง.....	41
รูปที่ 4.3 นำกากชาไปอบเพื่อไม่ให้เกิดเชื้อรา.....	42
รูปที่ 4.4 ได้กากชาที่แห้งสนิทพร้อมกับการทำชิ้นงาน.....	42
รูปที่ 4.5 นำน้ำยา Epoxy Resin (A)และ(B) ผสมกันตามอัตราส่วน (3:1).....	43
รูปที่ 4.6 นำน้ำยาตัวทำแข็งมาผสมตามอัตราส่วน (1:100).....	43
รูปที่ 4.7 คนส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน.....	44
รูปที่ 4.8 ทาฉีผึ้งบนแม่พิมพ์ให้ทั่ว.....	44
รูปที่ 4.9 เทเรซินลงในแม่พิมพ์ พร้อมจัดวางองค์ประกอบให้สวยงาม.....	45
รูปที่ 4.10 นำไปตากแดดให้แห้งเป็นระยะเวลา 3 วัน.....	45
รูปที่ 4.11 แกะงานรองแก้วออกจากแม่พิมพ์.....	46
รูปที่ 4.12 นำงานรองแก้วจากกากชาที่ได้มาใส่บรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม.....	46
รูปที่ 4.13 ราคาตลาดของกระดาษรองแก้ว.....	47

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ (Bangkok Marriott Hotel the Surawongse) แผนกอาหารและเครื่องดื่มในส่วน of ร้านอาหาร Yao Restaurant ซึ่งเป็นห้องอาหารจีน ในร้านจะมีการบริโภคเครื่องดื่มประเภทชาเป็นหลักซึ่งทางร้านอาหารนั้นมีชาหลากหลายให้แขกเลือกและในแต่ละวันก็จะมีการใช้ชาแต่ละชนิดเป็นจำนวนมากจึงทำให้ในแต่ละวันมีกากชาที่เกิดจากการชงชาเป็นจำนวนมากเช่นกันเมื่อทำการใช้เสร็จก็จะถูกนำไปทิ้งโดยเปล่าประโยชน์

ดังนั้นผู้จัดทำจึงเล็งเห็นความสำคัญของปัญหาจึงทำการปรึกษานักงานที่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาว่าควรที่จะนำกากชาเหล่านั้นมาทำให้เกิดประโยชน์โดยการนำเอามาทำเป็นจานรองแก้ว จากกากชาซึ่งกากชาที่ได้นี้จะนำมาตากแห้งเพื่อไม่ให้เกิดเชื้อราและนำไปขึ้นรูปพร้อมกับชาดอกไม้ที่เหลือทิ้งในห้องอาหารที่แผนกไม่ต้องการใช้แล้วดอกไม้จะเป็นตัวช่วยเพิ่มสีสันและความสวยงามให้กับจานรองแก้วนี้โดยใช้เรซินในการขึ้นรูปเพื่อให้จานรองแก้วมีความทนทานสวยงามไม่แตกง่ายนอกจากนี้ยังเป็นการกำจัดขยะที่เหลือจากกากชาและช่วยลดต้นทุนที่เป็นค่าใช้จ่ายในส่วนของห้องอาหารที่เคยต้องจ่ายในการกระดาดแข็งที่รองแก้วเป็นจำนวนมากและยังสามารถนำไปแจกเป็นของที่ระลึกให้กับแขกที่มาใช้บริการร้านอาหารได้อีกทางหนึ่งด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาวิธีการทำจานรองแก้วจากกากใบชาที่เหลือทิ้ง
- 1.2.2 เพื่อเป็นการนำกากใบชาที่เหลือใช้ในร้านอาหารมาทำให้เกิดประโยชน์
- 1.2.3 เพื่อช่วยลดต้นทุนในการซื้อจานรองแก้วหรือกระดาดรองแก้วให้กับร้านอาหาร

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่

การเก็บรวบรวมในการทำโครงการสหกิจครั้งนี้ ทางผู้จัดทำได้เก็บรวบรวมข้อมูลภายในโรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ (Bangkok Marriott Hotel the Surawongse)

1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจในครั้งนี้ผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินงานตั้งแต่วันที่ 25 มกราคม พ.ศ.2564 ถึงวันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ.2564

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.3.3.1 ประชากร คือ พนักงานทั้งหมดที่อยู่ในโรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ (Bangkok Marriott Hotel the Surawongse)

1.3.3.2 กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาฝึกงานทุกแผนกในโรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์จำนวนทั้งหมด 30 คน

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตและนำมาประยุกต์ใช้รวมถึง หนังสือและบทความซึ่งสอดคล้องกับการทดลองและปฏิบัติจริง

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 ได้ศึกษาเรียนรู้วิธีการทำงานรองแก้วที่ทำจากกากชาแล้วนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดรายได้ในอนาคต

1.4.2 สามารถช่วยลดต้นทุนในการซื้อกระดาษแข็งรองแก้วให้กับสถานประกอบการได้

1.4.3 เป็นการนำของเหลือใช้หรือขยะกลับมาทำเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์ในสถานประกอบการได้

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ (Bangkok Marriott Hotel the Surawongse)

สถานที่ตั้ง : ที่ตั้งเลขที่ 262 ถนนสุรวงศ์ แขวงสี่พระยาเขตบางรัก กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10500

เบอร์โทรศัพท์ : 02-0885666

เว็บไซต์ : <https://www.marriott.com>

โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์เป็นโรงแรมสไตล์โรงแรมธุรกิจ (Business Hotel) ท่ามกลางวิวกรุงเทพฯ และริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาโรงแรมได้อำนวยความสะดวกไว้เพื่อให้เป็นเอกลักษณ์ตามความเป็นไทยทางโรงแรมจึงตกแต่งโรงแรมเป็น ”ไทยโมเดิร์น” โครงสร้างทั้งหมดของโรงแรมได้นั้นรายละเอียดอย่างงดงามเป็นเอกลักษณ์นอกจากนี้ยังได้มีเกสของทางโรงแรมซึ่งเก็บงานศิลปะอันมีค่าของเจ้าของโรงแรมไว้อีกด้วย



รูปที่ 2.1 โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photo>



รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>



รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์เป็นโรงแรมสไตล์ โรงแรมธุรกิจท่ามกลางวิว กรุงเทพฯและริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ให้บริการห้องพัก ห้องพิธีการ ห้องจัดเลี้ยงประชุมและสัมมนา และห้องอาหารหลัก 2 ห้องอาหาร

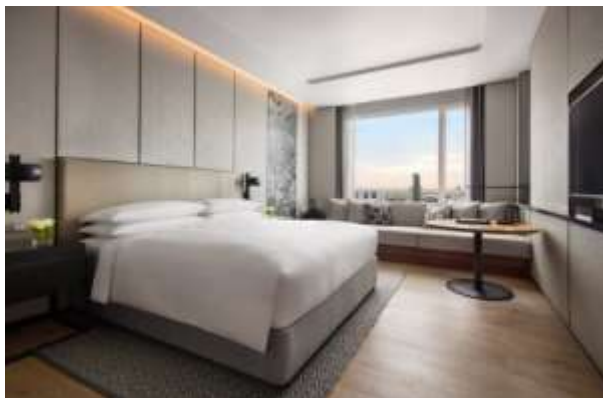
2.3 การให้บริการห้องพัก

ที่โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์แขกจะได้รับความสะดวกสบายเพราะตั้งอยู่ใจกลางเมืองสามารถเดินทางไปที่ต่างๆด้วยความสะดวกและรวดเร็วใกล้รถไฟฟ้าการบริการระดับ 5 ดาวภายใต้การบริหารงานของแมริออทอินเตอร์เนชั่นแนลกรุ๊ปที่มีประสบการณ์ในด้านธุรกิจของ โรงแรมมากกว่า 80 ปีซึ่งจะมอบความสะดวกสบายให้กับแขกด้วยห้องพักในรูปแบบของห้อง

Deluxe 169 ห้อง และห้อง Suites จำนวน 134 ห้อง ทุกห้องมีเครื่องอำนวยความสะดวกที่มีความสะดวกและทันสมัยครบ

2.3.1 ประเภทห้องพัก

2.3.1.1 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room) มีทั้งหมด 169 ห้อง มีทั้งแบบเตียงเดี่ยวและเตียงคู่ มีทั้งวิวทิวทัศน์กรุงเทพฯ และวิวทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา



รูปที่ 2.4 Deluxe Room

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.3.1.2 ห้องดีลักซ์ ซิตี้วิว (Deluxe City View Room) 37 ตารางเมตร เห็นทิวทัศน์กรุงเทพฯ โดยรอบ



รูปที่ 2.5 ห้อง Deluxe City View

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/hotel-rooms/bkkwo-bangkok-marriott-hotel-the-surawongse/>

2.3.1.3 ห้อง Executive สามารถเข้าใช้บริการ M Club ได้ ซึ่งเป็นชั้นที่จำกัดเข้าถึงของแขก เป็นชั้นที่เข้าถึงส่วนบุคคล จำเป็นต้องใช้คีย์การ์ดเพื่อกดลิฟต์เข้าเท่านั้น



รูปที่ 2.6 ห้อง Executive (M Club access)

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/hotel-rooms/bkkwo-bangkok-marriott-hotel-the-surawongse/>

2.3.1.4 ห้อง Premium high Floor ตั้งอยู่บนชั้นสูงตั้งแต่ชั้น 20 ขึ้นไป มีทิวทัศน์กรุงเทพฯและทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา



รูปที่ 2.7 Premium high Floor

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/hotel-rooms/bkkwo-bangkok-marriott-hotel-the-surawongse/>

2.3.1.5 ห้องพัก 1 ห้องนอน (1 Bedroom Residential suite) ชั้นสูงตั้งแต่ชั้น 20
 ขึ้นไป มีทั้งวิวทิวทัศน์กรุงเทพฯและวิวทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา สามารถเข้าใช้บริการ M Club ได้



รูปที่ 2.8 1 Bedroom Residential suite

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/hotel-rooms/bkkwo-bangkok-marriott-hotel-the-surawongse/>

2.3.1.6 ห้อง M Suites 1 Bedroom high Floor 1 ห้องนอน 2 ห้องน้ำ 1
 ห้องนั่งเล่น ตั้งอยู่บนชั้นสูงตั้งแต่ชั้น 20 ขึ้นไป มีทั้งวิวทิวทัศน์กรุงเทพฯและวิวทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา
 สามารถเข้าใช้บริการ M Club ได้



รูปที่ 2.9 M Suites

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/hotel-rooms/bkkwo-bangkok-marriott-hotel-the-surawongse/>

2.3.1.7 ห้อง 2 Bedroom Residential suite 2 ห้องนอน 2 ห้องน้ำ 1 ห้องนั่งเล่น ห้องอาหารและครัวตั้งอยู่บนชั้นสูงตั้งแต่ชั้น 20 ขึ้นไป มีทั้งทิวทัศน์กรุงเทพฯและทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา สามารถเข้าใช้บริการ M Club ได้



รูปที่ 2.10 2 Bedroom Residential suite

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/hotel-rooms/bkkwo-bangkok-marriott-hotel-the-surawongse/>

2.3.1.8 ห้อง 3 Bedroom Residential Suite 3 ห้องนอน 3 ห้องน้ำ 1 ห้องโถงใหญ่ ห้องอาหารและครัวตั้งอยู่บนชั้นสูงตั้งแต่ชั้น 20 ขึ้นไป มีทั้งทิวทัศน์กรุงเทพฯและทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา สามารถเข้าใช้บริการ M Club ได้



รูปที่ 2.11 3 Bedroom Residential Suite

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/hotel-rooms/bkkwo-bangkok-marriott-hotel-the-surawongse/>

2.3.1.9 ห้อง Vice Presidential Suite 1 ห้องนอนใหญ่ 2 ห้องน้ำ 1 ห้องนั่งเล่น ห้องอาหารและครัวตั้งอยู่บนชั้นสูงตั้งแต่ชั้น 20 ขึ้นไป มีทั้งทิวทัศน์กรุงเทพฯและทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา สามารถเข้าใช้บริการ M Club ได้



รูปที่ 2.12 Vice Presidential Suite

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/hotel-rooms/bkkwo-bangkok-marriott-hotel-the-surawongse/>

2.3.1.10 ห้อง Presidential Suite 1 ห้องนอนใหญ่ 2 ห้องน้ำ 1 ห้องนั่งเล่น ห้องอาหารและครัวตั้งอยู่บนชั้นสูงตั้งแต่ชั้น 28 ขึ้นไป มีทั้งทิวทัศน์กรุงเทพฯและทิวทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา 180 องศา สามารถเข้าใช้บริการ M Club ได้ เป็นห้องที่ใหญ่โตและหรูหราที่สุดในโรงแรม



รูปที่ 2.13 Presidential Suite

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/hotel-rooms/bkkwo-bangkok-marriott-hotel-the-surawongse/>

2.4 ห้องอาหารและบาร์

2.4.1 ห้องอาหาร Yao

บริการอาหารจีนรวมถึงติ่มซำอาหารจีนฟิวชั่นหลากหลายเมนูบริการเป็นอาหารจานเดียวและ อาหารชุดและติ่มซำในมือกลางวัน บริการที่โต๊ะอาหารบริการมือกลางวันและเย็น เท่านั้นเปิดบริการ 11:30 น.-14:30 น. และ 18:00 น.-22:00 น.



รูปที่ 2.14 ห้องอาหารจีน Yao

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.4.2 Yao Rooftop Bar

เน้นบริการประเภทเครื่องดื่ม ค็อกเทล ม็อคเทลและไวน์เปิดบริการ 17:00 น.-24:00 น.



รูปที่ 2.15 Yao Rooftop Bar

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.4.3 M Club

รับเฉพาะ In House Guests ห้อง Suites เท่านั้นให้บริการอาหาร ไทยประยุกต์อาหาร นานาชาติจีนประยุกต์ค็อกเทล ม็อกเทลและไวน์ชา กาแฟ เป็นต้น



รูปที่ 2.16 M Club

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.4.4 Praya Kitchen

เน้นเป็นบุฟเฟต์สำหรับแขกภายในเป็นหลัก เปิดทั้งเช้า กลางวัน และเย็นเน้น บริการ อาหารไทย และอาหารนานาชาติ



รูปที่ 2.17 Praya Kitchen

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.4.5 โถงล็อบบี้

เน้นบริการเครื่องดื่ม ชา กาแฟและเบเกอรี่ ในตอนเช้า และกลางวัน มีบริการ ชุดเครื่องดื่มชายามบ่ายและบริการไวน์ในตอนค่ำ เปิดบริการ 07:00น. - 20:00 น.



รูปที่ 2.18 โถงล็อบบี้

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.4.6 Pool Bar

เน้นบริการประเภทเครื่องดื่มริมสระว่ายน้ำเปิดบริการ 10:00 น. - 20:00 น.



รูปที่ 2.19 Pool Bar

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5 ห้องประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง

2.5.1 ห้อง Surawongse Ballroom

สามารถจัดงานได้หลายประเภทเช่นงานแต่งงาน งานเลี้ยงภายหลังมงคลสมรส การจัดการ



ประชุมและสัมมนาสามารถจุคนได้สูงสุด 1,050 คน

รูปที่ 2.19 Surawongse Ballroom



ที่มา :<https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

รูปที่ 2.20 Surawongse Ballroomในงานพิธีการแต่งงาน



ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/>

รูปที่ 2.21 Surawongse Ballroom ในการจัดงาน After party

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5.2 ห้องสัลม 1

เป็นห้องประชุมขนาดกลาง สามารถจุคนได้สูงสุด500ท่านมีเครื่องวีดีทัศน์
โสตทัศนูปกรณ์ครบครัน สามารถจัดเป็นห้องประชุมและสัมมนาขนาดกลางได้



รูปที่ 2.22 ห้องสัลม 1

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5.3 ห้องสัลม 2

เป็นห้องประชุมย่อย จุคนได้ 200 คน สามารถจัดงานเลี้ยงสังสรรค์แบบส่วนตัว
ได้ เช่นงานวันเกิด งานคืนสู่เหย้า เป็นต้น



รูปที่ 2.23 ห้องสัลม 2

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5.4 ห้องสัลม 3

เป็นห้องประชุมกลุ่มย่อยสามารถจัดงานประชุมได้ ไม่เกิน 50 ท่านมีเครื่อง
โสตทัศนูปกรณ์ครบครัน



รูปที่ 2.24 ห้องสัลม 3

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5.5 ห้องสัลม 4

เป็นห้องประชุม ขนาดกลาง สามารถจุคนได้ประมาณ 200 ท่าน เหมาะแก่การจัดงานประชุมองค์กร โดยปกติจะเป็นห้องรายงานผลประกอบการประจำเดือน ประชุมร่วมพนักงาน เป็นต้น



รูปที่ 2.25 ห้องสัลม 4

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5.6 ห้องสัลม 5

เป็นห้องประชุมขนาดเล็กสามารถรองรับได้50ท่าน เหมาะแก่การประชุมบอร์ดบริหาร หรือการประชุมกลุ่มเล็ก งานเลี้ยงสังสรรค์ขนาดเล็ก เป็นต้น



รูปที่ 2.26 ห้องสัลม 5

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5.7 ห้องสี่พระยา

เป็นห้องประชุมขนาดเล็กเหมาะกับการประชุมผู้บริหารประชุมกลุ่มเล็กด้วย
 กระจกรอบด้านทำให้มีแสงสว่างเหมาะสมจากธรรมชาติและวิวจากสวนลอยฟ้าฝั่งตรงข้ามบางครั้ง
 อาจใช้ห้องนี้จัดCoffee Breakไว้เพื่ออำนวยความสะดวกของผู้เข้าร่วมงานประชุม



รูปที่ 2.27 ห้องสี่พระยา

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5.8 ห้อง Coffee Breakout

เป็นบาร์เครื่องดื่มและอาหารว่างสำหรับแขกที่มาใช้ห้องประชุม ตั้งอยู่บนโถงหน้า
 ห้องประชุมสีกม 1 - 5



รูปที่ 2.28 ห้อง Coffee Breakout

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5.9 ลาน Surawongse Garden

เป็นลานกว้างกลางแจ้งขนาดใหญ่มีพื้นที่ 500 ตารางเมตรสามารถรองรับแขกได้ถึง 500 ท่านพร้อมวิวสวนโดยรอบสร้างขึ้นเพื่อจัดงานเลี้ยงงานพิธีการกลางวันงานฟังก์ชันต่างๆ



รูปที่ 2.29 ลาน Surawongse Garden

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.5.10 ลานสวนลอยฟ้า Sky Garden

เป็นลานกว้างขนาดกลางสามารถจัดงานพิธีตอนเย็นจนถึงค่ำเป็นลานกว้างขนาด 400 ตารางเมตรวิวสวนลอยฟ้า สามารถจุคนได้ประมาณ 500 คนเหมาะกับการสมรสในตอนเย็น และงานเลี้ยงสังสรรค์ต่างๆสามารถจัดวงดนตรีขึ้นมาเล่นได้



รูปที่ 2.30 ลานสวนลอยฟ้า Sky Garden

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.6 สิ่งอำนวยความสะดวก

2.6.1 ห้องออกกำลังกาย Fitness Center

มีอุปกรณ์ออกกำลังกายที่ทันสมัยครบครัน ทั้ง Fitness และ Weight Training รองรับแขก In House Guests และ Club Marriott อยู่บนชั้น 16 สามารถชมวิวกรุงเทพฯ ได้โดยรอบ



รูปที่ 2.31 Fitness Center

ที่มา : <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.6.2 สระว่ายน้ำ Infinity Pool

เป็นสระว่ายน้ำขนาดใหญ่และสระว่ายน้ำสำหรับเด็กบนชั้น 16 ของโรงแรม สามารถเห็นวิวกรุงเทพฯ ได้ 360 องศา



รูปที่ 2.32 Infinity Pool

ที่มา :<https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.6.3 Quan spa

สปาตั้งอยู่บนชั้น 16 ของโรงแรม เหมาะกับการผ่อนคลายความเครียดจากภารกิจต่างๆ และปรับสมดุลในร่างกาย มีบริการนวดหลายประเภท ครบครัน ตกแต่งแบบ Thai Modern แยกจากภายนอกสามารถเข้ารับบริการได้อีกด้วย



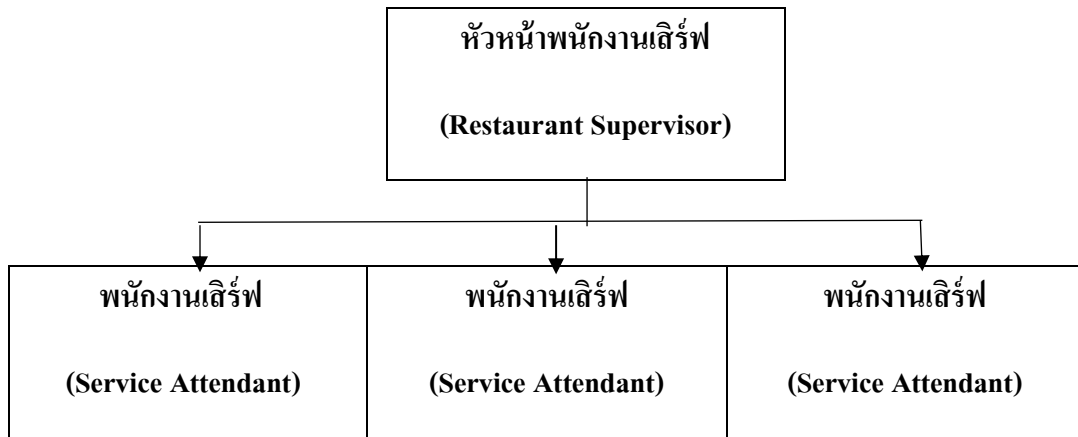
รูปที่ 2.33 Quan spa

ที่มา:<https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>

2.7 รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานของ Yao Restaurant

2.7.1 ผังการบริหารงานของ Yao Restaurant





รูปที่ 2.34 ผังการบริหารงานของ Yao Restaurant

ที่มา:ผู้จัดทำ (2564)

2.8 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.35 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นายธนิศร เอื้อสุชน

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Service Attendant Trainee)

ระยะเวลาปฏิบัติ : ระหว่างวันที่ 25 มกราคม พ.ศ.2564 ถึง 10 มิถุนายน พ.ศ.2564

2.9 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- ตรวจสอบเช็คความสะอาดในพื้นที่บริการตาม Assignment Plan
- จัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆสำหรับใช้ในห้องอาหาร เช่น จาน แก้ว และอุปกรณ์บนโต๊ะต่างๆ
- ลำเลียงอาหารจากครัว มาไว้ตาม Station เพื่อรอการเสิร์ฟต่อไป (Food Runner)
- บริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับแขก
- เคลียร์หน้าโต๊ะและนำอุปกรณ์ที่ใช้แล้วไปให้สจ๊วตทำความสะอาด
- จัดเก็บเครื่องดื่ม เครื่องมือ เครื่องใช้ไว้ในห้องเก็บอุปกรณ์
- จัดหน้าโต๊ะตามแบบแผนเพื่อรอผู้มาใช้บริการ
- จัดเก็บอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้บนโต๊ะไว้ตาม Station ให้เป็นระเบียบ
- นับผ้าเช็ดปากเพื่อส่งและรับจากบริษัทซักรีด
- ตรวจสอบเช็คอาหารตามออเดอร์ว่าทุกโต๊ะได้รับอาหารครบหรือไม่
- ตรวจสอบวัตถุดิบหมูมีตู้แช่เครื่องดื่ม

2.10 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ : คุณธนพล แก้วฉาย
ตำแหน่ง : ผู้ช่วยจัดการห้องอาหาร
แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม(Yao Restaurant)



รูปที่ 2.36 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.11 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาดำเนินการในการปฏิบัติงานระหว่างวันที่ 25 มกราคม พ.ศ.2564 ถึง 10 มิถุนายนพ.ศ.2564

2.11.1 ปรึกษาและขอคำแนะนำจากที่ปรึกษา

ในขณะที่เริ่มปฏิบัติงานภายในโรงแรม ได้มีโอกาสขอคำแนะนำจากพนักงานที่ปรึกษาเรื่อง หัวข้อ โครงการและอาจารย์ที่ปรึกษา ได้ช่วยออกคำแนะนำในการปฏิบัติการ โครงการวางระเบียบแบบแผนตามที่โรงแรมกำหนดรวมถึงขั้นตอนการจัดเตรียมการนำเสนอหัวข้อโครงการและสิ่งที่ต้องทำในโครงการและการจัดทำผลิตภัณฑ์ตามโครงการเป็นต้น

2.11.2 คิดหัวข้อโครงการ

หลังจากการได้เริ่มปฏิบัติงานจริงได้สองสัปดาห์ผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหามาซึ่งหัวข้อที่ต้องทำในโครงการ โดยคำนึงจากรูปแบบหัวข้อที่ได้รับมอบหมายมาซึ่งได้มาเป็นหัวข้อโครงการเรื่อง จานรองแก้วจากกากชา

2.11.3 ค้นคว้าข้อมูลและดำเนินการตามหัวข้อที่เสนอไว้

หลังจากได้นำเสนอหัวข้อแล้วจึงเริ่มการค้นคว้าข้อมูลและวิธีการดำเนินการทำโครงการได้หาข้อมูลเบื้องต้นจากอินเทอร์เน็ตซึ่งทำให้ประหยัดเวลาสามารถลดความผิดพลาดและเพิ่มคุณภาพความรู้ในการทำผลิตภัณฑ์ได้มากขึ้น

2.11.4 จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการทำโครงการ

ได้รวบรวมอุปกรณ์เบื้องต้นที่มีอยู่แล้วที่ต้องใช้ในการทำจานรองแก้วจากกากชาอีกส่วนหนึ่งซึ่งไม่มีก็หาซื้อมาให้ครบครันพร้อมแก่การทดลองทำผลิตภัณฑ์ได้

2.11.5 ทดลองทำผลิตภัณฑ์

ผู้จัดทำได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ตามขั้นตอนที่ค้นคว้าข้อมูลมานั้นและจากการศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติมมาทำเป็นจานรองแก้วจากกากชา

2.11.6 นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปทดลองใช้

นำงานร่องแก้วจากกक्षाที่ได้มาทดลองใช้ว่าสามารถใช้ได้จริงหรือไม่เพื่อวิเคราะห์ และประเมินข้อมูลตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

2.11.7 จัดทำแบบประเมินเพื่อทำการสำรวจ

จัดทำแบบสอบถามเพื่อประเมินผลความพึงพอใจของพนักงานในแผนกที่ได้ทำการทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ว่าไปในทิศทางใด เพื่อที่จะได้รวบรวมข้อมูลมาจัดทำเป็นรูปเล่มโครงการ

2.11.8 จัดทำรูปเล่มโครงการ

นำข้อมูลที่ได้มารวบรวมมาได้นั้นจัดทำรูปเล่มโครงการส่งให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจความถูกต้องหรือ หาข้อผิดพลาดที่จำเป็นต้องแก้ไขตามระเบียบของสหกิจศึกษาแล้วถึงทำเป็นรูปเล่มที่สำเร็จเพื่อนำไปใช้ในการเผยแพร่และการนำเสนอต่อไป



2.12 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มกราคม 2564	กุมภาพันธ์ 2564	มีนาคม 2564	เมษายน 2564	พฤษภาคม 2564	มิถุนายน 2564
1. ปรึกษาและขอคำแนะนำจากที่ปรึกษา	←→					
2. คิดหัวข้อโครงการ และนำเสนอหัวข้อโครงการ	←→					
3. ค้นคว้าข้อมูลและดำเนินการ			←→			

ตามหัวข้อที่ เสนอไว้						
4.จัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ ในการทำ โครงการ		←	→			
5.ทดลองทำ ผลิตภัณฑ์			←	→		
6.นำ ผลิตภัณฑ์ที่ ได้ไปทดลอง ใช้			←	→		
7.จัดทำแบบ ประเมินเพื่อ วัดผล				←	→	
8.จัดทำรูปเล่ม โครงการ					←	→

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.13 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ

หลังจากที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Yao Restaurant) ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงระบบการทำงาน และการทำงานร่วมกับบุคคลอื่นซึ่งอยู่ในห้องอาหาร รวมถึงการติดต่อสื่อสารกับแผนกต่างๆ ในโรงแรม ทำให้ได้เรียนรู้งานหลายสิ่งหลายอย่างตลอด 16 สัปดาห์ สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ และสามารถนำไปพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการทำงานในอนาคตต่อไปไม่ว่าจะเป็นความรู้ ประสบการณ์และความเข้าใจ รวมไปถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและมีระเบียบวินัยมีความขยันอดทนยืดหยุ่น และมีความรับผิดชอบสามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดีรู้จักการวางตัวให้เหมาะสม และเตรียมความพร้อมการทำงานและวางแผนงานล่วงหน้าอย่างสม่ำเสมอ

ตัดสินใจแก้ปัญหาสถานการณ์ที่ไม่คาดคิดได้อย่างดีเรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่นรวมถึงทักษะการเข้าสังคมมนุษยสัมพันธ์ภายในองค์กร และได้พัฒนาบุคลิกภาพให้ดีขึ้น

2.14 ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ

2.14.1 การสื่อสารและการพูดคุยเกี่ยวกับงานที่เกิดขึ้นในระหว่างการปฏิบัติงานเป็นสิ่งสำคัญมากเพื่อให้บรรลุเป้าหมายเดียวกัน ทำให้งานสำเร็จไปได้ด้วยดีมีจุดบกพร่องให้น้อยที่สุด

2.14.2 การมีสติและความรอบคอบในการปฏิบัติงานเพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด หรืออาจเกิดข้อผิดพลาดก็จำเป็นต้องหาแนวทางการแก้ไขได้อย่างถูกวิธีมีประสิทธิภาพรวดเร็วละเอียดรอบคอบและเกิดจุดบกพร่องให้น้อยที่สุด

2.14.3 มีความเป็นมาตรฐานในการทำงานให้ได้มากที่สุด ตั้งใจทำงานเรียนรู้และจดจำคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษา และนำมาปฏิบัติตาม หรือประยุกต์ใช้ให้ตนเองมีทักษะการทำงาน และศักยภาพเพิ่มมากขึ้น

2.15 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานฝึกงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม(Yao Restaurant) ผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการทำงานที่ถูกต้องและเป็นขั้นเป็นตอนและได้ปฏิบัติตามระเบียบปฏิบัติที่พึงกระทำทั้งงานภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่มและงานภายนอกแผนกอาหารและเครื่องดื่มซึ่งทำให้ได้เรียนรู้จากหลายแผนกภายในโรงแรมสิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้ทำให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการทำงานต่อของทางผู้จัดทำจึงต้องพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมสำหรับงานภายในโรงแรมที่จะทำงานในอนาคตได้อย่างมีข้อผิดพลาดน้อยที่สุดและได้ปฏิบัติตามงานที่ผู้จัดทำต้องดูแลทำให้เกิดความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้มีกระบวนการเรียนรู้ในด้านความอดทนความขยันหมั่นเพียรความตรงต่อเวลาการทำงานภายใต้แรงกดดันได้เข้าร่วมถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นทำให้มีความมั่นใจในการปฏิบัติงานเพิ่มมากขึ้น

2.16 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.16.1 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.16.1.1 ขาดการสื่อสาร หรือสื่อสารกันน้อยจนเกินไปจาก พนักงานภายในร้าน ทำให้ในระยะแรกผลการทำงานที่ออกมามีความผิดพลาดเล็กน้อย อีกทั้งยังตอบสนองความต้องการของแขกได้ล่าช้า

2.16.1.2 มีตารางปฏิบัติงานไม่แน่นอน เพราะสถานการณ์โควิด 19 ทำให้ไม่สามารถบริหารจัดการเวลาได้ดีเท่าที่ควร

2.16.1.3 การสื่อสารกับแขกต่างชาติที่ไม่สามารถใช้ภาษาอังกฤษ เช่น จีน ญี่ปุ่น เกาหลี

2.16.2 ข้อเสนอแนะ

2.16.2.1 เพิ่มการสื่อสารพูดคุยซักถามถึงวิธีการทำงานให้มากขึ้นอีกทั้งความมีสติและรอบคอบเพื่อแก้ปัญหาเฉพาะหน้าให้ได้และรับมือกับความกดดันจากแขกและเพื่อนพนักงานโดยไม่ใช้อารมณ์ในการทำงาน

2.16.2.2 ขอคำแนะนำจากพี่เลี้ยงและตั้งใจเรียนรู้จุดจําคำแนะนำของพนักงานพี่เลี้ยงและนำไปปฏิบัติในชีวิตประจำวันเพื่อให้ทำงานออกมาได้ราบรื่นตรงตามเวลาที่กำหนด

2.16.2.3 ฝึกฝนการสื่อสารภาษาต่างๆ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มากขึ้น เช่นจีน ญี่ปุ่น เกาหลี แล้วมันเรียนรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้ในการทำงานให้มากขึ้นเพื่อใช้เป็นข้อได้เปรียบในการทำงานกับชาวต่างชาติที่ไม่สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้

2.16.2.4 สามารถผลิตภัณณ์นำไปต่อยอดเพื่อจะมาเป็นของที่ระลึกให้กับแขกที่มาใช้บริการได้

บทที่ 3

การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการที่ทำโครงการเรื่องงานรองแก้วจากกษาศาสตร์ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง โดยศึกษารายละเอียดต่างๆดังนี้

- 3.1 คุณสมบัติของเรซิน
- 3.2 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์จากเรซิน
- 3.3 ความเป็นมาและความสำคัญของงานรองแก้ว
- 3.4 ที่รองแก้วจากวัสดุต่างๆ
- 3.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 คุณสมบัติของเรซิน

1. มีคุณสมบัติเป็นของแข็งใส เหนียว สามารถนำไปใช้ในงานอัญมณีสูงกว่า พลาสติกชนิดเทอร์โมพลาสติก และปัจจุบันมีการเสริมแรงด้วยใยแก้ว หรือ ไฟเบอร์กลาส ทำให้มีคุณสมบัติเบาเหนียวไม่เปราะ และมีความแข็งแรงมากเมื่อเทียบกับน้ำหนักร

2. มีคุณสมบัติเป็นฉนวนทางไฟฟ้าสามารถนำไปใช้เคลือบเป็นฉนวนไฟฟ้าได้

3. คุณสมบัติทางเคมี มีคุณสมบัติทนต่อการกัดกร่อนทางเคมีและไม่เป็นสนิม

4. สามารถทนความร้อนได้ที่ประมาณ 120 องศาเซลเซียส

5. เวลาหล่อชิ้นงานจะแข็งตัวกลายเป็นของแข็งได้อย่างรวดเร็ว ตามสัดส่วน โคมอลท์ และตัวเร่ง



รูปที่ 3.1 เรซินชนิดต่างๆ

ที่มา : <https://easy-resin.com/epoxy-resin/>

3.1.1 ประเภทของเรซิน

3.1.1.1 เรซินหล่อชนิดทั่วไป

เป็นพลาสติกชนิดหนึ่ง ก่อนที่จะผสมตัวทำแข็งปกติจะอยู่ในรูปของเหลวข้นเหนียว เหมือนน้ำมันเครื่อง

1. เหมาะสำหรับใช้งานเฉพาะทางเช่น เรซินคาร์บอน เหมาะกับทำชิ้นส่วนรถยนต์ เรซินไฟเบอร์กลาสเหมาะกับการขึ้น โครงชิ้นงาน หรือโมเดลต่างๆ เรซินเคลือบโพลีเอสเตอร์เหมาะสำหรับเคลือบโพลีเอสเตอร์

2. แห้งเร็ว เรซินชนิดนี้จะแห้งภายใน 5-30 นาที

3. มีกลิ่นฉุนระหว่างการหล่อและหลังหล่อชิ้นงานเรซินเสร็จแล้ว ตัวชิ้นงานเรซินต้องใช้เวลา 3-5 วันกว่ากลิ่นจะหายไป

4. หดตัวเล็กน้อย เนื้อเรซินจะหดลงเล็กน้อยถ้าแข็งตัวแล้ว

5. มีฟองอากาศขังอยู่ด้านในเรซินเหมาะสำหรับงานที่ไม่ต้องการความใส และผสมสีที่บ

6. มีราคาถูกกว่าเรซินชนิดอื่น



รูปที่ 3.2 ผลิตภัณฑ์จากเรซินทั่วไป

ที่มา : <https://resinsjthailand.com/products/>

3.1.1.2 อีพ็อกซีเรซินหล่อใส

สูตรเรซินชนิดหนึ่งที่ถูกพัฒนาขึ้นให้มีหลากหลายสูตรเหมาะกับงานหลายประเภทเหมือนกัน แต่การใช้งานนั้นกว้างกว่าเรซินทั่วไป สามารถใช้ทดแทนกันได้ อีพ็อกซีเรซินถือเป็น ประเภทเรซินเกรดคุณภาพสูงสุด เท่าที่เคยมีมา จุดเด่นของอีพ็อกซีเรซิน มีดังนี้

1. ความแข็งแรง การยึดติดแน่น
2. ความใสและมันเงา ไร้รอยต่อมีความใสมากกว่าเรซินทุกประเภท โดยไม่ต้องเสียเวลาขัดให้เงาเหมือนเรซินชนิดทั่วไป
3. เหมาะกับชิ้นงานหลากหลายประเภทสามารถใช้แทนเรซินเฉพาะทางได้แทบทุกประเภท เช่น ใช้อีพ็อกซีเรซินกับใช้กับงานคาร์บอนไฟเบอร์ หรือใช้อีพ็อกซีกับแทนเรซินไฟเบอร์กลาสได้และที่สำคัญเหมาะกับงานเล็ก - ใหญ่
4. ความแข็งแรง ยึดติดวัสดุแน่นเมื่ออีพ็อกซีเรซินแข็งตัว จะมีความแข็งแรงสูง ทนต่อแรงกระแทก รับน้ำหนักได้มาก
5. อัตราการหดตัวต่ำอัตราการหดตัวต่ำกว่าเรซินทุกประเภท ช่วยลดโอกาสงานโก่งบิดงอ และแตกร้าวของชิ้นงาน
6. ไม่มีกลิ่นฉุนช่วยให้สามารถทำงานได้สะดวกมากยิ่งขึ้น ไม่จำเป็นต้องทำในสถานที่โล่งแจ้ง
7. แข็งช้านเนื่องจากอีพ็อกซีเรซินเน้นความใส ยิ่งทำให้เวลาให้การแข็งตัวช้ากว่าเรซินทั่วไป



รูปที่ 3.3 ผลิตรถยนต์จากเรซินอีพ็อกซี

ที่มา : <https://www.facebook.com/easyresin>

3.1.2 คุณสมบัติของเรซิน

3.1.2.1. มีคุณสมบัติเป็นของแข็งใสเงาสามารถนำไปใช้ในงานอุณหภูมิสูงกว่าพลาสติกชนิดเทอร์โมพลาสติก และปัจจุบันมีการเสริมแรงด้วยใยแก้ว หรือ ไฟเบอร์กลาส ทำให้มีคุณสมบัติเบาเหนียวไม่เปราะ และมีความแข็งแรงมากเมื่อเทียบกับน้ำหนักร

3.1.2.2 คุณสมบัติทางไฟฟ้า มีคุณสมบัติทางไฟฟ้าครบถ้วนสามารถนำไปใช้เป็นฉนวนไฟฟ้าได้

3.1.2.3 คุณสมบัติทางเคมี มีคุณสมบัติทนต่อการกัดกร่อนทางเคมีและไม่เป็นสนิม ทนทานสามารถกันน้ำได้

3.1.2.4. สามารถทนความร้อนได้ที่ประมาณ 250 องศาเซลเซียส

3.2 ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์จากเรซิน

การผสมเรซินต้องเตรียมน้ำยาในปริมาณที่ต้องการ แบ่งใส่แก้วสำหรับผสม ผสมกับโคบอลต์คนให้เข้ากันให้ดี จนเปลี่ยนเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งที่ผสม โคบอลต์แล้วใส่ตัวเร่งตามในอัตราส่วนที่เหมาะสม คนให้เข้ากัน สามารถนำไปทำงานได้ทันที ต้องหล่องานให้เสร็จภายใน 15 นาที หากเรซินไม่พอกับชิ้นงานจึงแบ่งผสมตัวเร่งเพิ่ม นับเวลาวินาทีแรกเริ่มตั้งแต่ผสมตัวเร่งโดยห้ามผสม โคบอลต์ กับตัวเร่งแข็ง เข้ากันโดยตรงเพราะจะทำให้ติดไฟเกิดอันตรายได้

3.2.1 วิธีการผสมเรซิน

เรซินสามารถแข็งตัวได้โดยผสม $A + B + C$

A คือ เรซิน

B คือ โคบอลต์ มีสีม่วงเข้ม ตัวทำปฏิกิริยาทำให้เรซินกับตัวเร่งทำปฏิกิริยากัน หากไม่ใส่โคบอลต์ จะไม่เซต

C คือ ตัวเร่งปฏิกิริยา มีสีใส เหลว มีกลิ่นฉุนอัตราส่วน 1-3 %ตัวแปรเพิ่มเติมคือ แสงแดด และ ความร้อนจะทำให้เซตตัวไวขึ้น โดยทั่วไปการแข็งตัวแบ่งออกเป็น 2 ช่วงคือ

ช่วงที่ 1. Gel Time (เจลไทม์) คือช่วงหลังจากเติมตัว Catalyst แล้วจนจับตัวเป็นก้อน

ช่วงที่ 2. Cure Time (เคียวไทม์) คือช่วงที่แข็งตัวเต็มที่และเป็นช่วงที่เย็นตัวลงหลังจากที่มีความร้อนสูงในขณะที่ทำปฏิกิริยา

เรซิน สารเคมีทั้งตัวเร่ง หรือตัวทำแข็ง และตัว โคลบอลท์ มีอันตรายต่อการสูดดม และระคายเคืองกับผิวหนัง เป็นสารก่อให้เกิดเปลวไฟ หรือระเบิดได้โดยเฉพาะอย่างยิ่งตัวเร่ง หรือตัวทำแข็ง กับตัวโคลบอลท์ ผสมกันโดยตรงไม่ได้ จะเกิดเป็นเปลวไฟ ดังนั้นควรเก็บแยกสารเคมีทั้งสองชนิดให้อยู่ห่างกัน

3.2.2 องค์ประกอบที่มีผลต่อการแข็งตัวของเรซิน

1. อุณหภูมิอุณหภูมิสูงแข็งตัวเร็วกว่าอุณหภูมิต่ำ
2. ปริมาณตัวเร่งและ โคลบอลท์ปริมาณที่มากแข็งตัวเร็วกว่าปริมาณที่น้อย
3. ความชื้นหรือน้ำ ความชื้นสูงการแข็งตัวจะช้าลง ผิวงานขึ้นฝ้าขาว โดยปกติปริมาณน้ำจะต้องมีค่าไม่เกิน 0.05%
4. ปริมาณออกซิเจน ออกซิเจนเป็นตัวป้องกันการแข็งตัว ถ้าปริมาณออกซิเจนสูง เช่นการกวนเรซิน โดยแรงและนานการแข็งตัวจะช้าลง และออกซิเจนมีประโยชน์มากในเรื่องการยืดอายุการเก็บ หากเริ่มเก็บไว้นานขึ้น ควรสร้างออกซิเจนให้เกิดในถังด้วยการกลิ้งถังไปมา เพื่อให้เกิดการเคลื่อนไหว จะเกิดออกซิเจน และจะทำให้มีอายุการเก็บเพิ่มขึ้นอีกเล็กน้อย

3.3 ความเป็นมาและความสำคัญของงานรองแก้ว

ความเป็นมาเป็นที่รองแก้วหรือจานรองแก้วอย่างที่คุ้นเคยกันในปัจจุบันนั้น แรกเริ่มนั้นต้นกำเนิดของที่รองแก้วพัฒนามาจากฝาปิดภาชนะที่มีจุดประสงค์เพื่อป้องกันมิให้แมลงหรือมลภาวะตกลงไปในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จนมาถึงต้นศตวรรษที่ 19 ความคิดนี้ก็ถูกพัฒนาดัดแปลงโดยชาวเยอรมันชื่อว่า Robert Sputh ซึ่งได้ลองใช้เยื่อไม้ที่มีความทนทานมากกว่าเดิม ในการออกแบบที่รองแก้วสำหรับแก้วเบียร์ที่บริการตามผับบาร์และประสบผลสำเร็จเป็นอย่างดี เพราะที่รองแก้วไม่ช่วยประหยัดเวลาทำความสะอาด อีกทั้งยังช่วยรักษาพื้นผิวโต๊ะอาหารจากความชื้นได้อีกด้วย เมื่อเวลาผ่านไปการใช้ที่รองแก้วจึงแพร่หลายมากขึ้น เกิดเป็นกระแสทำการแข่งขันการทำตลาดจากกรณีโฆษณาแบรนด์ต่าง ๆ ลงบนที่รองแก้ว ซึ่งยังคงพบเห็นได้ตามร้านอาหารในปัจจุบันนี้

ปัจจุบันที่รองแก้วชนิดใหม่ ๆ ได้ถูกคิดค้นขึ้นมากมาย เช่น ไม้แท้ ไม้เทียมพลาสติกแก้ว เซรามิคหินผ้า หรือยาง สามารถนำมาทำเป็นที่รองแก้วได้ทั้งสิ้น ผู้จัดทำได้เรียนรู้วิธีการเลือกและคุณสมบัติของวัสดุที่นิยมใช้ทำที่รองแก้ว พร้อมรวบรวมงานรองแก้วจากวัสดุหลักที่ทำงานรองแก้วได้ดังนี้



รูปที่ 3.4 ที่รองแก้ว

ที่มา : <https://www.thaicondoman.com/>

3.3.1 ความสำคัญของที่รองแก้ว

จานรองแก้วเป็นสิ่งที่ใช้ประดับตกแต่งบนโต๊ะอาหารที่มีส่วนทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้นหากได้รับการออกแบบที่เหมาะสม นอกจากประโยชน์ทางด้านความสะอาดแล้ว แผ่นรองที่เป็นกระดาษสามารถแนะนำโปรโมชัน เมนูใหม่ หรือข้อมูลเกี่ยวกับเมนูต่างๆ สัญลักษณ์ สโลแกนและตีประจำตัวแบรนด์ก็สามารถถูกจัดวางเพื่อเน้นย้ำแบรนด์ให้ลูกค้าจดจำได้มากขึ้น หากต้องการให้จานแก้วสามารถถูกใช้ได้มากกว่าหนึ่งครั้ง ควรเลือกวัสดุที่ทนน้ำได้อีกระดับหนึ่งจึงสามารถใช้งานได้ยาวนานขึ้นมากกว่าเดิม

โต๊ะอาหารเป็นสิ่งที่มีความสำคัญและมีราคาอีกทั้งต้องการความคงทนให้ใหม่อยู่เสมอ ล้วนเป็นที่มีความสำคัญและมีราคาสูง ต้องดูแลรักษามันเป็นอย่างดี บางครั้งอาจจะใช้สารเคลือบกันแมลงกัดกิน โต๊ะอาหารประเภทไม้และอาจจะใช้ผลิตภัณฑ์กำจัดปลวกฉีดซ้ำทุก ๆ 3-6 เดือน เพื่อป้องกันไม่ให้โต๊ะอาหารเสียหาย แต่สำหรับปัญหาคราบแก้วน้ำที่ทิ้งร่องรอยไว้บนโต๊ะอาหารของนั้น อาจจะเป็นปัญหาใหญ่ที่ไม่สามารถแก้ได้ เมื่อดื่มเครื่องดื่มอย่าง น้ำเปล่า, ชา, กาแฟ, ไวน์ หรือแชมเปญ ก็จำเป็นต้องใช้ถ้วยชา, แก้วกาแฟ, แก้วแชมเปญ หรือแก้วไวน์ ตามแต่ลักษณะเครื่องดื่มเพื่อให้ดื่มได้อย่างสะดวก แต่เมื่อดื่มเครื่องดื่มเย็น ๆ จากแก้วเหล่านั้น แล้ววางไว้บนโต๊ะอาหาร ตัวแก้วก็จะมีไอน้ำที่เปียกและจะทิ้งร่องรอยคราบวงกลมของกันแก้วไว้ที่โต๊ะอาหารหรือเฟอร์นิเจอร์อื่น ๆ อันมีค่า ฉะนั้นจำเป็นต้องดูแลเฟอร์นิเจอร์ให้คงอยู่ได้นาน บางเฟอร์นิเจอร์นั้นอาจจะไม่เหมาะกับการโดนน้ำ จึงต้องใช้อุปกรณ์ป้องกันก่อนที่จะวางบางสิ่งบางอย่างไว้บนโต๊ะ ดังนั้น “จานรองแก้ว” จึงเป็นทางออกที่ดีสำหรับการดูแล โต๊ะอาหารหรือเฟอร์นิเจอร์ต่าง ๆ อย่างเหมาะสม เมื่อมีที่รองแก้วที่ดีไม่เพียงแต่มันจะแยกเครื่องดื่มร้อนหรือเย็นออกจากโต๊ะหรือบนบาร์เท่านั้น แต่ยังช่วยให้อุ่นใจได้ว่าน้ำจะไม่เข้าไปถึงเฟอร์นิเจอร์ต่างๆ ที่รองแก้วมีขนาดค่อนข้างใหญ่

ใช้สำหรับวางแก้วไว้ด้านบน จะดูดซับน้ำหยดทั้งหมดจากเครื่องดื่มเย็น ๆ ดังนั้นจึงทำให้คุณแน่ใจว่าจะไม่มีลายน้ำเหลืออยู่บนเฟอร์นิเจอร์ที่สวยงามอย่างแน่นอน ที่รองแก้วนั้นมีความหนาช่วยป้องกันความร้อนหรือความเย็นที่อาจจะส่งถึงพื้น โต๊ะอาหารหรือเฟอร์นิเจอร์ได้ ทั้งยังช่วยรักษาเฟอร์นิเจอร์ให้คงสภาพสมบูรณ์ไว้ได้นานกว่าที่เคย

3.4 ที่รองแก้วจากวัสดุต่างๆ

วัสดุของที่รองแก้วการเลือกทุกสิ่งทุกอย่างบนโลกใบนี้เรื่องวัสดุเป็นเรื่องที่สำคัญมาก ๆ เพราะวัสดุเป็นสิ่งที่สามารถกำหนดความทนทานของแต่ละอย่าง หากเลือกวัสดุที่ดีมีคุณภาพก็สามารถใช้งานได้ยาวนานมาก ดังนั้นจึงนำเสนอวัสดุหลากหลายประเภทที่มักจะใช้ทำที่รองแก้วกันเป็นส่วนใหญ่ ดังนี้

3.4.1 ที่รองแก้วที่ทำจากผ้า

ผ้ารองแก้วมักจะทำจากผ้าโดยส่วนใหญ่ก็เป็น โพลีเอสเตอร์ ตัวโพลีเอสเตอร์นั้นมีความทนทานมาก และมีการทำออกมาอย่างสวยงามมาก วัสดุนี้อาจจะไม่ทำให้โต๊ะเสียหายอย่างแน่นอน แต่เนื่องจากเป็นผ้า เพราะฉะนั้นจะไม่กันน้ำและทางกลับกันจะดูดซับน้ำได้ดี แม้ว่าผ้าจะสามารถป้องกันการก่อกวนตัวเป็นหยดน้ำจากแก้วน้ำได้ แต่ถ้าทิ้งไว้นานก็จะเป็นคราบน้ำบนโต๊ะอาหารได้



รูปที่ 3.5 ที่รองแก้วจากผ้า

ที่มา : <https://shopee.co.th/>

3.4.2 ที่รองแก้วที่ทำจากไม้

จานรองแก้วที่ทำจากไม้เป็นทางเลือกสำหรับผู้ชื่นชอบความทนทาน ตัวไม้นี้มักจะทำจากไม้โอ๊คหรือไม้อะคาเซีย หรือไม้แบบ MDF ซึ่ง MDF ย่อมาจาก Medium-Density Fibreboard เป็นวัสดุที่ใช้กันทั่วไปในการผลิตที่รองแก้ว ซึ่งเป็นการผสมผสานกันของไม้เนื้อแข็งและเส้นใยไม้เนื้ออ่อน จานรองแก้วแบบไม้เหมาะกับสไตล์แบบคลาสสิกมักจะเป็นไม้ที่เคลือบด้วย

แล็กเกอร์กันน้ำสามารถป้องกันคราบสกปรกได้และมีความแข็งแรงเพียงพอที่สามารถวางแก้วน้ำได้ทุกประเภท



รูปที่ 3.6 ที่รองแก้วจากไม้

ที่มา : <https://www.livelybreeze.com/>

3.4.3 จานรองแก้วที่ทำจากเซรามิค

ที่รองแก้วแบบเซรามิคเหมาะสำหรับวางคู่กับโต๊ะสนามหรือโต๊ะทานอาหารกลางแจ้ง เพราะมีความทนทานมาก ไม่ว่าจะเป็นมลภาวะหรือสภาพอากาศที่ทนทานมาก ตัวแก้วนั้นมีน้ำหนักเล็กน้อยซึ่งจะช่วยป้องกันการปลิวเมื่อถูกลมพัดได้ แต่เซรามิคนั้นแตกได้ง่ายโปรดใช้ความระมัดระวังในการใช้



รูปที่ 3.7 จานรองแก้วจากเซรามิค

ที่มา : <https://shopee.co.th>

3.4.4 จานรองแก้วที่ทำจากแก้ว

จานรองแก้วที่ทำจากแก้วเป็นตัวเลือกทั่วไปสำหรับการวางถ้วยหรือแก้วกาแฟ เพราะสวยงาม Classic และหรูหรา มักจะเป็นแก้วใสที่มีลวดลาย มันค่อนข้างเหมือนเซรามิคแต่จะใสกว่า หนักกว่าเล็กน้อย แต่ก็จำเป็นต้องใช้อย่างระมัดระวังเพื่อป้องกันการหล่นลงมาแตก



รูปที่ 3.8 จานรองแก้วที่ทำจากแก้ว

ที่มา : <https://www.goodchoiz.com/>

3.4.5 จานรองแก้วที่ทำจากหินอ่อน

ที่วางแก้วแบบหินอ่อนนั้นตอบโจทย์สำหรับผู้ที่ต้องการความหรูหราเพื่อช่วยยกระดับการออกแบบภายในที่รองแก้วที่เป็นหินอ่อนนั้นมีน้ำหนักมาก มีลวดลายหินอ่อนสวยงาม ถึงแม้ว่ามันจะสวยงามมากแต่มันก็มีความเปราะบางและละเอียดอ่อนสามารถแตกได้เช่นกัน



รูปที่ 3.9 จานรองแก้วที่ทำจากหินอ่อน

ที่มา : <https://www.kaidee.com/>

3.4.6 ที่รองแก้วที่ทำจากซิลิโคน

ที่รองแก้วซิลิโคนเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่สามารถใช้ได้ทั้งในบ้านและนอกบ้าน สามารถกันน้ำได้อย่างยอดเยี่ยมและทนต่อความร้อนได้ดีมาก สามารถหาซื้อได้ง่าย มีราคาถูก อีกทั้งยังมีความยืดหยุ่นต่อการฉีกขาด มีรูปทรงและมีสีให้เลือกอย่างหลากหลาย



รูปที่ 3.10 ที่รองแก้วที่ทำจากซิลิโคน

ที่มา : <https://shopee.co.th>

3.4.7 กระดาษรองแก้ว

หน้าที่ของกระดาษรองแก้ว คือช่วยปกป้องพื้นผิวของโต๊ะอาหาร ช่วยไม่ให้แก้ว ลื่นไหล ช่วยลดการกระทบกระแตกของแก้วน้ำกับโต๊ะที่มีพื้นผิวเป็นกระจก และยังช่วยยืดอายุและช่วยรักษาโต๊ะที่ทำจากไม้อีกด้วยและเป็นวัสดุที่นิยมใช้มากกว่าวัสดุอื่นๆ ในการทำที่รองแก้ว กระดาษเป็นวัสดุที่สามารถใช้สีและภาพได้อย่างหลากหลายไม่จำกัดนี้คือจุดแข็งของการนำกระดาษมาใช้เป็นวัสดุหลัก



รูปที่ 3.11 กระดาษรองแก้ว

ที่มา : <https://floralhotelsupply.com/th/glass-coaster/>

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผศ.ดร.สุภาพร อภิรัตนานุสรณ์ (2560) งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาคุณภาพของไข่เค็มไชยาที่พอกโดยใช้กากชาทดแทนดินจอมปลวกบางส่วน กากชาที่ใช้ผสมดินพอกไข่เป็นกากชาที่ผ่านการอบแห้งมีความชื้นร้อยละ 14.9 พบว่าการใช้กากชาร้อยละ 10 (w/w) มีความเหมาะสมในการพอกไข่เป็ด ในระหว่างการพอกไข่ปริมาณของเกลือในไข่แดงและไข่ขาวเพิ่มขึ้นเมื่อระยะเวลาในการพอกไข่นานขึ้น ไข่เป็ดที่พอกด้วยกากชาร้อยละ 10 เป็นระยะเวลา 24 วัน พบว่าไข่แดงมีปริมาณเกลือร้อยละ 0.83 ความชื้นร้อยละ 17.04 มีน้ำหนัก 19.19 กรัม มีค่า pH 6.43 และมีความแข็งของไข่ 93.67 กรัม ส่วนไข่ขาวมีปริมาณเกลือร้อยละ 5.27 ความชื้นร้อยละ 81.61 และมีค่า pH 7.60 ผู้ทดสอบชิมยอมรับไข่เค็มต้มสุกที่พอกด้วยกากชา ร้อยละ 10 ที่ใช้ระยะเวลาพอก 21 วัน โดยมีความชอบโดยรวมในระดับชอบมาก (8.67) ไม่แตกต่างจากชุดควบคุม (กากชา 0%) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ไข่เค็มต้มสุกมีปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 100 คน ยอมรับผลิตภัณฑ์ไข่เค็มพอกด้วยกากชา ร้อยละ 10 โดยให้ความชอบโดยรวมในระดับชอบมาก (8.00)

นฤภัทร ตั้งมั่นคงวรกุล (2556) ปัญหาจากกากชาที่เหลือทิ้งจำนวนมากส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอันเนื่องมาจากของเสียเหล่านี้มีองค์ประกอบของสารอินทรีย์อยู่เป็นจำนวนมากจึงไม่สามารถทิ้งได้โดยต้องผ่านกระบวนการบำบัดก่อนงานวิจัยนี้จึงได้ศึกษาการนำกากกาแฟและกากชามาผลิตเป็นแท่งเชื้อเพลิงโดยใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นตัวประสานจากนั้นนำมาวิเคราะห์ค่าความร้อนคุณสมบัติด้านเชื้อเพลิง proximate analysis ตามมาตรฐาน ASTM ได้แก่ความชื้นสารระเหยคาร์บอนคงที่และเข้าการกำหนดสถานะอุณหภูมิในการคาร์บอนไนเซชัน ผลของการคาร์บอนไนซ์กากกาแฟและกากชาและการวิเคราะห์หาปริมาณธาตุที่เป็นองค์ประกอบของเชื้อเพลิงรวมถึงการศึกษาสมบัติทางกายภาพของเชื้อเพลิงอัดแท่งได้แก่การติดไฟปริมาณควันไฟซึ่งพบว่าแท่งเชื้อเพลิงที่ผ่านการคมนาควากกาแฟและกากชามีค่าความร้อนเพิ่มขึ้นจาก 5517 แคลอรีต่อกรัมไปเป็น 7460 แคลอรีต่อกรัมจากกากชาเพิ่มขึ้นจาก 4,482 แคลอรีต่อกรัมไปเป็น 5,600 แคลอรีต่อกรัมตามลำดับจากการวิเคราะห์หาค่าความชื้นปริมาณเถ้าและปริมาณธาตุที่มีอยู่ในแท่งเชื้อเพลิงพบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานชีวมวลที่กำหนดและสมบัติทางกายภาพของแท่งเชื้อเพลิงที่ผลิตจากกากกาแฟและกากชาสามารถขึ้นรูปง่ายไม่ติดอ้วนไม่เป็นมือติดไฟง่ายในขณะที่เขาไม่พบการแตกกระทุ้งไม่มีควันส่วนแท่งเชื้อเพลิงที่ผลิตจากกากชาเมื่อหีบใช้ไม่เป็นมือเช่นกันติดไฟได้ดีไม่มีการแตกกระทุ้งแต่ยังมีควันเนื่องจากยังมีสารระเหยอยู่ในปริมาณสูงกว่ากาแฟ

อาทิตยา กาญจนะ (2556) อากาโบชาเป็นของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิตชาพร้อมดื่มซึ่งมีปริมาณสูงและต้องเสียค่าใช้จ่ายเป็นจำนวนมากในการฝังกลบเพื่อกำจัดของเสีย โรงงานผลิตชาพร้อมดื่มจึงต้องหาแนวทางในการลดต้นทุนอันเกิดจากของเสียดังกล่าวดังนั้นในการศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้กากโบชาเพื่อทดแทนไม้ยางพาราในการผลิตแผ่นปาติเกิดจากการศึกษาความเป็นไปได้ทางเทคนิคพบว่ากากโบชามีสมบัติใกล้เคียงกับชิ้นไม้ยางพาราซึ่งเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมผลิตแผ่นปาติเกิดคือมีค่าความเป็นกรดต่าง 5.19 และค่าความพ่อนความเป็นกรดต่าง 0.57 ดังนั้นกากโบชาจึงมีความเป็นไปได้ที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตแผ่นปาติเกิดร่วมกับไม้ยางพาราเพื่อทำการทดลองผลิตแผ่นปาติเกิด 3 ชั้นซึ่งใช้กับโบชาเป็นชั้น 1 และใช้ไม้ยางพาราเป็นชั้นผิวโดยการทำผลิตแผ่นปาติเกิดนั้นมีส่วนผสมระหว่างกับโบชาและยาพาราตราส่วนคือ 100:0, 60 : 40, 50:50, 40:60, 0:100 ผลการทดลองพบว่าแผ่นปาติเกิดที่มีอัตราส่วน 50 ต่อ 50 มีคุณสมบัติเชิงกลผ่านตามเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนดคือมีค่าความต้านทานแรงดัดเท่ากับ 12.74 และ 17.57 N/mm ดังนั้นจึงคัดเลือกแผ่นปาติเกิดที่อัตราส่วนนี้สำหรับการผลิตในระดับอุตสาหกรรมส่วนการศึกษาความเป็นไปได้ด้านเทคนิคในเชิงอุตสาหกรรมพบว่า การนำกากโบชามาผลิตเป็นแผ่นปาติเกิดในระดับอุตสาหกรรมต้องมีการเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตที่มีอยู่เดิมในบางส่วน โดยในส่วน of โรงงานผลิตชาพร้อมดื่มต้องมีการเพิ่มขึ้นตอนการเตรียมกากโบชามีเงินลงทุนทั้งสิ้นสามล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันบาทซึ่งจากการศึกษาความเป็นไปได้เชิงเศรษฐศาสตร์พบว่าโครงการมีระยะการคืนทุน 2 ปี 8 เดือนและมีสัดส่วนผลได้ต่อต้นทุนเท่ากับ 1.30 น ซึ่งมีความมากกว่าหนึ่งจึงมีความเหมาะสมในการลงทุนสามารถสรุปได้ว่าโครงการนี้มีความเป็นไปได้ด้านเทคนิคและเชิงเศรษฐศาสตร์ในการนำกากโบชามาเป็นวัสดุทดแทนชิ้นไม้ยางพาราสำหรับแผ่นปาติเกิด

นุรีย์อัน สามะ (2553) การวิจัยนี้เป็นการผลิตเม็ดดูดซับเซรามิกจากกากชาและกากกาแฟเพื่อมาศึกษาการกำจัดตะกั่วเม็ดดูดซับเซรามิกผลิตจากกากชาและกากกาแฟและดินเหนียว โดยนำวัสดุทั้ง 3 ชนิดมาบดแล้วร่อนคัดขนาดให้มีขนาดเล็กกว่า 212 ไมโครเมตรผสมกากชากับดินเหนียวในอัตราส่วน 80 ต่อ 20 และผสมกากกาแฟกับดินเหนียวในอัตราส่วน 80:20 เมื่อผสมกันดีก็นำไปอัดเม็ดให้ได้ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.5 มิลลิเมตรและนำไปเผาที่อุณหภูมิ 500 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 2 ชั่วโมงการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการกำจัดตะกั่วด้วยการเขย่าโดยการศึกษาวเวลาในการเขย่า PH และ isotherm ของการดูดซับค่าความจุของวัสดุซึ่งพบว่าเวลาในการดูดซับตะกั่วของเม็ดดูดซับเซรามิกจากกากกาแฟและกากชาเข้าสู่สมดุลในเวลา 30 และ 90 นาทีตามลำดับที่ส่งในการดูดซับโลหะตะกั่วของเม็ดดูดซับเซรามิกจากกากกาแฟและกากชาเท่ากับ phs

และศึกษาผลของความเข้มข้นของโลหะตะกั่วเพื่อหาค่าความจุของการดูดซับของเม็ดดูดซับเซรามิก จากกากกาแฟและกากชาผลที่ได้จากการทดลองสอดคล้องกับ ไอโซเทอมของแรงเมียดังนั้นจึงหาค่า ความจุการดูดซับโดยอาศัยสมการไอโซเทอมแบล่งเมียดซึ่งพบว่าเม็ดดูดซับสารเคมีจากกากกาแฟ และกากชาสามารถดูดซับตะกั่วได้สูงสุดเท่ากับ 0.6788 และ 1.4106 mg. ต่อกรัมตามลำดับ

อารียา กลิ่งสูงเนิน (2561) โครงการสบู่มากชาเขียว จัดทำขึ้นเพื่อช่วยลดต้นทุนในการซื้อสบู่ล้างมือและลดปริมาณขยะในแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมนันทา เฮอริเทจ ซึ่งในแต่ละวันเครื่องดื่มชาเขียวจะถูกตั้งค่อนข้างมากและกากของชาเขียวก็จะถูกนำไปทิ้งอย่างเปล่าประโยชน์ ผู้จัดทำจึงเล็งเห็นว่ากากชาเขียวมีสรรพคุณมากและสามารถนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ ผู้จัดทำจึงได้นำกากชาเขียวมาเป็นส่วนผสมหลักในการทำสบู่ ซึ่งกากชาเขียวมีสรรพคุณในการบำรุงผิวให้ชุ่มชื้น อีกทั้งยังทำให้มีกลิ่นหอมอีกด้วยเพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการสบู่มากชาเขียว ผู้จัดทำจึงให้พนักงานทำการประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อสบู่กากชาเขียว พบว่ามีความพึงพอใจโดยรวมต่อสบู่กากชาเขียวอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 ซึ่งสบู่กากชาเขียวมีกลิ่นหอมและสามารถทำความสะอาดได้ดี และยังสามารถลดต้นทุนในการซื้อสบู่ล้างมือและลดปริมาณขยะภายในแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมได้

ณัฐนิชา แก้วชิงดวง (2561) จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ทางคณะผู้จัดทำมีความสนใจที่จะนำกากกาแฟเหลือทิ้งมาแปรรูปเป็น “ที่รองแก้วจากกากกาแฟ” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) นำกากกาแฟที่เหลือทิ้งมาผลิตเป็นที่รองแก้วให้แก่ห้องอาหารอินจัน 2) เพื่อศึกษาวิธีการทำที่รองแก้วจากกากกาแฟ โดยวิธีทำที่รองแก้ว จากกากกาแฟที่ดีที่สุดคือการใช้เรซินผสมกับกากกาแฟ และนำวัสดุตกแต่งมาตกแต่งที่รองแก้ว เช่น ดอกไม้แห้ง ทองคำเปลว จากนั้นนำไปสัมภาษณ์ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ของพนักงานห้องอาหารอินจัน และพนักงานห้องสัมมนา จำนวน 5 คน จากการสัมภาษณ์พบว่าที่รองแก้วจากกากกาแฟเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์ เป็นการใช้กากกาแฟที่มีอยู่มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ แต่ควรมีรูปทรงที่หลากหลายและมีความแข็งแรง สามารถนำมาใช้ภายในห้องอาหารได้จริงและยังสามารถจำหน่ายที่รองแก้วจากกากกาแฟได้อีกด้วย

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการที่ผู้จัดทำได้นำใบชาที่เหลือจากการชงให้แขกดื่มภายในร้านอาหารนำมาตากแห้งให้ปราศจากเชื้อราทำให้ได้ใบชาแห้งเพื่อนำมาใช้ประดับตกแต่งจานรองแก้วเพื่อลดต้นทุนของร้านอาหารที่จะจัดทำของที่ระลึกให้กับแขกที่มาใช้บริการ โดยการเก็บรักษาจานรองแก้วจากกากชาที่คืนนั้นควรห่อด้วยผ้าไม่ควรเก็บในกล่องที่อาจเกิดการกระแทกแล้วแตกได้สามารถเก็บไว้ได้เป็นระยะเวลานานทั้งนี้วิธีการทำผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าจากอินเทอร์เน็ตและส่วนหนึ่งเกิดจากการคิดของผู้จัดทำโดยมีวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการทำงานรองแก้วจากกากชาใบชาดังนี้

4.2 วัสดุและอุปกรณ์การทำงานรองแก้วจากกากชา

4.2.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานรองแก้วจากกากชา

1. ใบชา	20	ใบ
2. แม่พิมพ์จานรองแก้ว	1	ชิ้น
3. น้ำยา Epoxy Resin(A)	90	มิลลิลิตร
4. น้ำยา Epoxy Resin (B)	10	มิลลิลิตร
5. น้ำยาคั่วทำแข็งเรซิน	2	มิลลิลิตร
6. ทองคำเปลว	1	แผ่น
7. ภาชนะผสมเรซินพร้อมที่คน	1	ใบ
8. ขี้ผึ้ง	1	มิลลิกรัม

4.2.2 ขั้นตอนการทำจานรองแก้วจากกากชา

4.2.2.1 เก็บกากชาที่เหลือทิ้งมา จำนวน 50 กรัม



รูปที่ 4.1 เก็บกากใบชาที่เหลือทิ้ง จำนวน 50 กรัม

ที่มา : ผู้จัดทำ(2564)

4.2.2.2 นำกากชาที่ได้มาใส่ตะกร้าตากแห้งเพื่อลดความชื้นในกากชา



รูปที่ 4.2 นำกากชาที่ได้มาตากแห้ง

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.3 นำกากชาที่ตากแห้งไปอบด้วยความร้อน 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที เพื่อไม่ให้เกิดเชื้อรา



รูปที่ 4.3 นำกากชาไปอบเพื่อไม่ให้เกิดเชื้อรา

ที่มา :ผู้จัดทำ (2564)

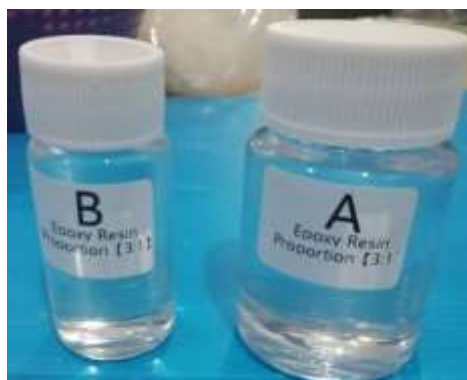
4.2.2.4 เมื่ออบเสร็จจะได้กากชาที่แห้งสนิทปราศจากเชื้อรา



รูปที่ 4.4 ได้กากชาที่แห้งสนิทพร้อมกับการทำชิ้นงาน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.5 นำน้ำยาEpoxy Resin (A)และน้ำยา Epoxy Resin(B) มาผสมเข้าด้วยกัน
ตามอัตราส่วน (3:1)



รูปที่ 4.5 นำน้ำยา Epoxy Resin (A)และ(B) ผสมกันตามอัตราส่วน (3:1)

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.6 นำน้ำยาตัวทำแข็งมาผสมตามอัตราส่วน (1:100)



รูปที่ 4.6 นำน้ำยาตัวทำแข็งมาผสมตามอัตราส่วน (1:100)

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.7 คนส่วนผสม Epoxy Resin (A)และ (B) และเติมน้ำยาตัวทำแข็งจนเป็นเนื้อเดียวกัน



รูปที่ 4.7 คนส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.8 นำแม่พิมพ์มาทากู้ผึ้งบางๆเพื่อกันเรซินติดกับแม่พิมพ์



รูปที่ 4.8 ทากู้ผึ้งบนแม่พิมพ์ให้ทั่ว

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.9 เทเรซีนที่ผสมจนเข้าที่แล้วลงบนแม่พิมพ์ นำกากใบชา ชาดอกไม้
ทองคำเปลวมาจัดวางให้เข้าที่สวยงาม



รูปที่ 4.9 เทเรซีนลงในแม่พิมพ์ พร้อมจัดวางองค์ประกอบให้สวยงาม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.10 นำจานรองแก้วที่หล่อเสร็จแล้ว ไปตากแดดให้แห้งเป็นระยะเวลา 3 วัน



รูปที่ 4.10 นำไปตากแดดให้แห้งเป็นระยะเวลา 3 วัน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.11 เมื่อเรซินแห้งแล้วแกะออกจากแม่พิมพ์



รูปที่ 4.11 แกะงานรองแก้วออกจากแม่พิมพ์

ที่มา: ผู้จัดทำ (2564)

4.2.2.12 นำงานรองแก้วจากกากชาที่ได้มาใส่บรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม



รูปที่ 4.12 นำงานรองแก้วจากกากชาที่ได้มาใส่บรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำจานรองแก้วจากกากชา(Used Tea Leaf Coaster)

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนจานรองแก้วจากกากชา

วัสดุ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุน/บาท
กากใบชา	20 ใบ	-	-
Epoxy Resin (A)(B) และตัวทำแข็งเรซิน	20มิลลิลิตร	100บาท/100 มิลลิลิตร	20
แม่พิมพ์จานรองแก้ว	1 ชิ้น	10 บาท	10
ทองคำเปลว	1 แผ่น	6 บาท	6
สีผง	1 มิลลิกรัม	1/50มิลลิกรัม	0.50
รวม			36.50

จากตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนในการทำจานรองแก้วจากกากชา โดยส่วนผสมได้แก่ กากใบชา ชุคหล่อเรซิน แม่พิมพ์จานรองแก้ว ทองคำเปลว สีผง ทางผู้จัดทำได้ทำขึ้นเพื่อลดต้นทุนที่สามารถเป็นตัวเลือกใหม่ให้กับห้องอาหาร ในงบประมาณการทำจานรองแก้วจากกากชา จำนวน 1 ชิ้น เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 36.50 บาทต่อชิ้น สามารถนำมาใช้งานได้เป็นระยะเวลานานมากกว่า 3 ปี หากไม่เกิดการชำรุดแตกหักเสียก่อน สามารถช่วยลดต้นทุนการที่เคยจัดซื้อแผ่นกระดาษแข็งรองแก้ว ต่อเดือน จำนวนจากลูกค้าที่มาใช้บริการห้องอาหารรอบละ 108 คน วันละ 2 รอบ ต่อเดือนเฉลี่ยมูลค่า 2,250 บาท จานรองแก้วจากกากชาต้นทุน 36.50 คิดเป็น ร้อยละทั้งหมดของแขกที่มาใช้บริการต่อรอบ 108 ท่าน เท่ากับ 3,942 บาท สามารถใช้งานได้อย่างต่ำ 3 ปีหากไม่เกิดการชำรุดแตกหัก จากการที่เข้าไปปฏิบัติงาน 4 เดือน คิดต้นทุนกระดาษแข็งรองแก้วเทียบกับราคาตลาด เท่ากับ 9,000 บาท ฉะนั้นหากเปลี่ยนมาใช้จานรองแก้วจากกากชาสามารถลดต้นทุนได้เฉลี่ย 5,058 บาทต่อเดือน เมื่อนำต้นทุนเปรียบเทียบกับที่รองแก้วกระดาษในราคาตลาด

กระดาษรองแก้ว		
กระดาษ 350 แกรม ขนาดทางออกไม่เกิน 9x9 cm		
จำนวน	ราคาพิมพ์ รวมค่าจัดส่ง	
	ราคาหน่วย	ราคารวม
300	7.00	2,100.00
500	4.50	2,250.00
1,000	4.00	4,000.00
2,000	2.50	5,000.00
3,000	2.00	6,000.00
4,000	1.80	7,200.00
5,000	1.60	8,000.00

รูปที่ 4.13 ราคาตลาดของกระดาษรองแก้ว

ที่มา : <https://www.bookandbox.com/>

4.4 สรุปข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้จัดทำโครงการงานจากรองแก้วจากกากชา(Used Tea Leaf Coaster) ได้ดำเนินการสำรวจความคิดเห็นหลังจากการทดลอง ผลิตภัณฑ์เสร็จสมบูรณ์ เพื่อทำการประเมินความพึงพอใจโดยได้นำผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มตัวอย่าง ได้ทดลองใช้จากรองแก้วจากกากชา และเก็บรวบรวมข้อมูลโดยให้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 ชุด ตอบแบบสอบถามซึ่งได้ทำการเก็บข้อมูล ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตรวจแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 สำรวจความพึงพอใจในการใช้จากรองแก้วจากกากชา(Used Tea Leaf Coaster) ผลวิเคราะห์ของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนกลุ่มตัวอย่างตาม เพศ อายุ สถานภาพ และแผนก ได้ดังนี้

4.4.1 ข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	12	40.00
หญิง	18	60.00
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชายร้อยละ 40.00 และเป็นเพศหญิงร้อยละ 60.00

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
18-23 ปี	8	26.70
24-29 ปี	8	26.70
30-35 ปี	5	16.70
36-41 ปี	5	16.70
มากกว่า 42 ปี	4	13.30
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถาม ที่มีอายุ 18-23 ปี และ 24-29 ปี เท่ากัน มีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 26.70 รองลงมาคือผู้มีอายุ 30-35 ปี และ 36-41 ปี เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 16.70 และผู้มีอายุมากกว่า 42 ปี มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 13.30

ตาราง 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
พนักงานประจำ	21	70.00
ลูกจ้างชั่วคราว	0	0.00
นักศึกษาฝึกงาน	9	30.00
รวม	30	100.00

จากตาราง 4.4 พบว่ามีกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถาม เป็นพนักงานประจำมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาคือนักศึกษาฝึกงาน คิดเป็นร้อยละ 30.00 ไม่พบกลุ่มตัวอย่างที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่จำแนกตามแผนก

แผนก	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อาหารและเครื่องดื่ม	14	46.70
แผนกแม่บ้าน	6	20.00
แผนกครัว	5	16.70
แผนกต้อนรับส่วนหน้า	2	6.70
ฝ่ายขายและการตลาด	2	6.70
ฝ่ายบัญชี	1	3.30
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามมากที่สุด คือแผนกอาหารและเครื่องดื่ม คิดเป็นร้อยละ 46.70 รองลงมาคือแผนกแม่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาคือแผนกครัว คิดเป็นร้อยละ 16.70 แผนกต้อนรับส่วนหน้าและฝ่ายขายและการตลาดเท่ากัน ที่ร้อยละ 6.70 ฝ่ายบัญชีน้อยที่สุด ที่ร้อยละ 3.30

4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ

ในการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อโครงการงานจานรองแก้วจากกากชา(Used Tea Leaf Coaster) ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ ตามแนวคิดของลิเคิร์ต Likert, R.(1932) ได้จัดลำดับค่าเฉลี่ยและช่วงคะแนน (ชานินทร์ ศิลป์จารุ, 2560) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.21 –5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.41 –4.20 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.61 –3.40 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.81 –2.60 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 –1.80 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการงาน

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ความพึงพอใจ
1. รูปทรงของจานรองแก้วที่มีความทันสมัยและสีสันทที่สวยงาม	4.53	0.67	มากที่สุด
2. ขนาดของจานรองแก้วที่เหมาะสมต่อการใช้งาน	4.63	0.55	มากที่สุด
3. คุณภาพของจานรองแก้ว	4.40	0.76	มากที่สุด
4. ความทนทานของจานรองแก้ว	4.60	0.61	มากที่สุด
5. ระยะเวลาในการใช้งานที่เหมาะสม	4.50	0.71	มากที่สุด
6. ความสะดวกในการนำไปใช้	4.63	0.55	มากที่สุด
7. สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ	4.50	0.68	มากที่สุด
8. สามารถลดต้นทุนให้กับโรงแรม	4.63	0.55	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.55	0.63	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจ ที่มีต่อโครงการงานจานรองแก้วจากกากชา (Used Tea Leaf Coaster) ในแต่ละด้านพบว่าในด้านขนาดของจานรองแก้วที่เหมาะสมต่อการใช้งาน ด้านความสะดวกในการนำไปใช้ และด้านความสามารถลดต้นทุนให้กับโรงแรมอยู่

ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.63 รองลงมาด้านความทนทานของจานรองแก้ว อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.60 ด้านรูปทรงของจานรองแก้วที่มีความทันสมัยและสันที่สวยงามอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.53 ตามมาด้วยด้านระยะเวลาในการใช้งานที่เหมาะสม และด้านความสามารถนำกลับมาใช้ซ้ำอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากันที่ 4.50 ท้ายสุดคือด้านคุณภาพของจานรองแก้ว อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุดมีค่าเฉลี่ย 4.40

จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อ โครงการจานรองแก้ว จากกक्षा (Used Tea Leaf Coaster) มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 4.55



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการจัดทำโครงการงานสหกิจศึกษา

5.1.1 สรุปผลโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 25 มกราคม พ.ศ.2564 ถึงวันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ.2564 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Yao Restaurant) ณ โรงแรมแมริออท เดอะ สุรวงศ์ (Bangkok Marriott Hotel the Surawongse) ผู้จัดทำได้เรียนรู้วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่จริงในด้านต่างๆของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เช่น การต้อนรับแขก การแนะนำรายการอาหารให้กับแขก การทำเครื่องดื่มให้กับแขก การเสนอความช่วยเหลือให้กับแขก การสำรวจความพึงพอใจของแขก และการส่งแขกด้วยไมตรีจิต จากที่ได้ปฏิบัติงานมาก็ได้พบว่าส่วนใหญ่จะมีปัญหาของกากใบชาเหลือทิ้งต่อวันเป็นจำนวนมาก และยังรวมไปถึงดอกไม้ที่ใช้ในการตกแต่งห้อง เมื่อมันแห้งเหี่ยวแล้วก็จะถูกนำไปทิ้ง จึงคิดนำมาทำให้เกิดโครงการจานรองแก้วจากกากชา เพื่อช่วยลดต้นทุนจากการที่เคยจัดซื้อกระดาษรองแก้วของทางห้องอาหาร รวมถึงสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อื่นๆ ให้กับทางห้องอาหารอีกด้วย

หลังจากทดลองใช้ผลิตภัณฑ์พบว่า ผลิตภัณฑ์สามารถช่วยลดต้นทุนให้กับทางห้องอาหาร และยังสามารถนำไปใช้เป็นของที่ระลึกให้กับทางห้องอาหารได้อีกทางหนึ่งด้วย โดยตัวโครงการนี้ได้รับคำชม ในด้านความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งสามารถวัดได้จากแบบสอบถามออนไลน์ที่ได้ให้ทางกลุ่มตัวอย่างทำการประเมินความพึงพอใจ พบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

จากการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์จานรองแก้วจากกากชา (Used Tea Leaf Coaster) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุระหว่าง 14-29 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 26.70 เป็นพนักงานประจำ มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 และเป็นบุคลากรที่อยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.70 ผลสรุปจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการจานรองแก้วจากกากชา (Used Tea Leaf Coaster) มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 4.55

5.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.2.1 ครั้งที่ 1 จากการทดลองทำจานรองแก้วจากกากชาในครั้งแรกนั้น พบว่าเมื่อเทเรซินผสมกันและคนให้เข้ากันนั้น ไม่ควรคนจนแรงเกินไป จานรองแก้วที่ได้ออกมาในครั้งแรก จึงมีฟองอากาศมาก ไม่สวยงาม และไม่สามารถนำมาใช้ประเมินได้

5.2.2 ครั้งที่ 2 เกิดจากการไม่ทาสีฝั่งต่างๆไว้ที่แม่พิมพ์ ทำให้จานรองแก้วจากกากชาที่ได้ในครั้งที่ 2 นั้น มีรอยบิ่น บางส่วนแตกติดไปกับแม่พิมพ์ ทำให้จานรองแก้วออกมาชำรุด และไม่สามารถนำมาใช้ประเมินได้

5.3 ข้อเสนอแนะการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา

5.3.1 จากปัญหาครั้งที่ 1 ที่มีฟองอากาศในจานรองแก้วมากเกินไปจนทำให้ไม่สวยงาม จึงได้ทำการคนผสมชุดหล่อเรซินให้เบามือลง จนทำให้ฟองอากาศเกิดน้อยและได้จานรองแก้วที่มีฟองอากาศน้อยตามความต้องการ

5.3.2 จากปัญหาครั้งที่ 2 เนื่องจากจานรองแก้วมีรอยแตกบิ่นติดไปกับแม่พิมพ์เล็กน้อย จนทำให้เสียหายไม่สามารถนำมาประเมินได้ จึงหาความรู้เพิ่มเติมและนำมาซึ่งการทำสีฝั่งที่แม่พิมพ์ไว้ต่างๆ ทำให้จานรองแก้วที่หล่อออกมาสมบูรณ์ในครั้งที่ 3

บรรณานุกรม

- ณัฐกุลวดี. (2563). *อีพ็อกซีเรซินคืออะไร: ต่างอย่างไรกับเรซินทั่วไป*. เข้าถึงได้จาก <https://easy-resin.com>
- ณัฐนิชา แก้วชิงดวง และ อิศริย์ อนันต์นราทร. (2561). *ที่รองแก้วจากกากกาแฟ*. (สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ: คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- นฤภัทร ตั้งมันคงวารกุล. (2556). *การผลิตแท่งเชื้อเพลิงจากวัสดุเหลือใช้ในอุตสาหกรรมการเกษตรและครัวเรือน*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- นุรีย์อัน สามะ. (2553). *การดูดซับโลหะหนักตะกั่ว ด้วยเม็ดดูดซับเซรามิกที่ผลิตจากกากชาและกากกาแฟ*. นครศรีธรรมราช: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- ไบเฟิร์น จุฑามาศ. (2563). *รีวิว ที่รองแก้ว แบบไหนดีที่สุด ปี 2020*. เข้าถึงได้จาก <https://bestreview.asia/best-coaster/>
- พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุก และ วนิตา เลิศพิพัฒนานนท์. (2563). *ระเบียบวิจัยพื้นฐานในธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสยาม
- อาทิตยา กาญจนะ. (2556). *การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้กากใบชาจากอุตสาหกรรมเครื่องดื่มทดแทนการใช้ชิ้นไม้สับในการผลิตแผ่นปาร์ติเคิล*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อารียา กลิ่งสูงเนิน. (2561). *สบู่กากชาเขียว*. (สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ: คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- สุภาพร อภิรัตน์นุสรณ์. (2560). *โครงการวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถผู้ประกอบการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร กรณีการบริหารจัดการธุรกิจไข่เค็มไชยา ตลอดห่วงโซ่อุปทาน*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- แสงเจริญ. (2564). *ความสำคัญของแผ่นรองจาน*. เข้าถึงได้จาก <https://www.sangcharoenprint.com>
- เอสเจ สินธุพันธ์เทรคคิง. (2564). *เรซินคืออะไร*. เข้าถึงได้จาก <https://resinsjthailand.com>

Bangkok Marriott Hotel The Surawongse Fanpage. (2564). *Weddings and Occasions*. เข้าถึงได้

จาก <https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos>



ภาคผนวก





ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานภายในโรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์



อาจารย์ที่ปรึกษามาตรวเียม



ผสมน้ำยาเพื่อฉีดพ่นฆ่าเชื้อบนพื้นผิว



เช็ดเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร



เช็ดจานสำหรับให้บริการแขก



พับผ้าเช็ดปากสำหรับแขก



ชงชาเพื่อบริการเครื่องดื่มให้กับแขก



ลำเลียงอาหารจากที่ครัวไปบริการแขก



ลำเลียงภาชนะที่ใช้แล้วเพื่อส่งล้าง



ส่งอาหารให้กับผู้บริการส่งอาหาร



เก็บแก้วและสิ่งของอื่นๆที่เหลือไปส่งล้างเวลาปิดร้าน



ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถามออนไลน์

แบบสอบถามความพึงพอใจจานรองแก้วจากกากชา

(Used Tea Leaf Coaster)

ของโรงแรม Bangkok Marriott Hotel the Surawongse

วัตถุประสงค์ : เพื่อวัดระดับความพึงพอใจที่มีต่อจานรองแก้วจากกากชา

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม(ใส่เครื่องหมาย ✓ ใน หรือเติมข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน)

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ 18-23 ปี 24-29 ปี
 30-35 ปี 36-41 ปี
 มากกว่า 42 ปี
3. สถานภาพ พนักงานประจำ ลูกจ้างชั่วคราว
 นักศึกษาฝึกงาน
4. แผนก อาหารและเครื่องดื่ม แผนกแม่บ้าน
 แผนกครัว แผนกต้อนรับส่วนหน้า
ฝ่ายขายและการตลาด ฝ่ายบัญชี

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อจานรองแก้วจากกากชา(Used Tea Leaf Coaster)

ระดับความพึงพอใจที่มีต่อจานรองแก้วจากกากชา	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. รูปทรงของจานรองแก้วที่มีความทันสมัยและสีสันทที่สวยงาม					
2. ขนาดของจานรองแก้วที่เหมาะสมต่อการใช้งาน					
3. คุณภาพของจานรองแก้ว					
4. ความทนทานของจานรองแก้ว					
5. ระยะเวลาในการใช้งานที่เหมาะสม					
6. ความสะดวกในการนำไปใช้					
7. สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ					
8. สามารถลดต้นทุนให้กับโรงแรม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับ โครงการงานจานรองแก้วจากกากชา (Used Tea Leaf Coaster) พนักงานที่ปรึกษามีความคิดเห็นว่าโครงการงานจานรองแก้วจากกากชา (Used Tea Leaf Coaster) ชอบความคิดสร้างสรรค์ดี สามารถใช้งานได้จริง สวย Classic นำมาประยุกต์ใช้กับห้องอาหารจีนได้และสามารถนำมาใช้ในห้องอาหารของพนักงานที่ปรึกษาได้ ส่วนสิ่งที่ต้องปรับปรุงคือยังไม่มีความละเอียดมากพอของผลิตภัณฑ์ควรจัดความสมดุลของสิ่งที่ใส่ในจานรองแก้วยังไม่มีความละเอียดมากพออีกทั้งยังต้องมีความเป็นสมัยใหม่มีหลากหลายประเภทในจานรองแก้วมากกว่านี้ข้อเสนอแนะที่ได้ต้องการความ Variety มากกว่านี้ต้องการให้มีใบชาหลากหลายมากขึ้นกว่านี้คำแนะนำนอกจากจานรองแก้วยังสามารถทำให้เป็น Show Plate จากกากใบชา สีฟ้าสเทล หรือทำพัดที่มาจากใบชาเข้ากับธีม Green Hotel ของ โรงแรม Bangkok Marriott the Surawongse

..... *ดิศกุล พ่วง* พนักงานที่ปรึกษา

(คุณธนพล แก้วฉาย)

ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ



จานรองแก้วจากกากชา

(Used Tea Leaf Coasters)

นายธนิศร เอื้อสุชน

ภาควิชาอุตสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่องจานรองแก้วจากกากชาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการทำจานรองแก้วจากกากใบชาที่เหลือทิ้งให้เกิดประโยชน์ต่อร้านอาหารและเป็นการช่วยลดต้นทุนในการซื้อที่รองแก้วกระดาษแข็งแบบใช้แล้วทิ้ง โดยผู้จัดทำได้นำเอากากใบชาที่เหลือทิ้งจากการชงชามาทำเป็นที่รองแก้ว และนำเอาดอกไม้แห้งที่ไม่ใช้แล้วจากการตกแต่งห้องอาหารมาใช้เป็นตัวตกแต่งเพิ่มเติมเพื่อให้เกิดความสวยงามและยังช่วยทำให้ห้องอาหารเกิดความมีเอกลักษณ์น่าสนใจแตกต่างจากโรงแรมอื่น

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจของพนักงานและนักศึกษาฝึกงานภายในโรงแรมเบงก๊อค แมริออท เดอะ สุรวงศ์ ที่มีต่อจานรองแก้วจากกากชาพบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีช่วงอายุ 18-23 ปี และ 24-29 ปี เท่ากันมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.70 และมีสถานภาพพนักงานประจำมากที่สุด คิด

เป็นร้อยละ 70.00 และผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 46.70 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการจานรองแก้วจากกากชา (Used Tea Leaves Coaster) มีระดับความพึงพอใจรวมคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.55

คำสำคัญ: จานรองแก้ว / กากใบชา / การนำกลับมาใช้ใหม่

Abstract

The co-operative education project on glass saucers from tea leaf was aimed at studying how to make coasters from leftover tea leaves to benefit restaurants and reduce the cost of buying disposable cardboard coasters. The makers used the remaining tea leaves from the tea making as a coaster and added unused dried flowers from the restaurant decoration to create aesthetics and

also make the restaurant unique and attractive.

According to the survey, the Bangkok Marriott Hotel The Surawongse's assessment of employee satisfaction with Used Tea Leaves Coasters showed that the majority of 18 females were 60.00 percent with the most 18-23 years of age and 24-29 years old, 26.70 percent, the highest number of full-time employees with 70.00 percent, and the most respondents were in the food and beverage department, accounting for 46.70 percent. Based on the average table and the standard deviation of satisfaction with the used tea leaves coasters project, the total satisfaction level was an average of 4.55.

Keywords: Coaster / Tea Leaf / Recycling

ที่มาของปัญหา

ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมแบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ (Bangkok Marriott Hotel the Surawongse) แผนกอาหารและเครื่องดื่มในส่วนของร้านอาหาร Yao Restaurant ซึ่งเป็นห้องอาหารจีน ในร้านจะมีการบริโภคเครื่องดื่มประเภทชาเป็นหลักซึ่งทางร้านอาหารนั้นมีชาหลากหลายให้แขกเลือกและในแต่ละวันก็จะมีการใช้ชาแต่ละชนิด

เป็นจำนวนมากจึงทำให้ในแต่ละวันมีก่ที่เกิดจากการชงชาเป็นจำนวนมากเช่นกัน ทำให้การใช้เสิร์ฟก็จะถูกนำไปทิ้งโดยเปล่าประโยชน์

ดังนั้นผู้จัดทำจึงเล็งเห็นความสำคัญของปัญหาจึงทำการปรึกษานักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาว่าควรที่จะนำกากชาเหล่านั้นมาทำให้เกิดประโยชน์โดยการนำเอามาทำเป็นจานรองแก้วจากกากชาซึ่งกากชาที่ได้นี้จะนำมาตากแห้งเพื่อไม่ให้เกิดเชื้อราและนำไปขึ้นรูปพร้อมกับชาดอกไม้ที่เหลือทิ้งในห้องอาหารที่แผนกไม่ต้องการใช้แล้วดอกไม้จะเป็นตัวช่วยเพิ่มสีสันและความสวยงามให้กับจานรองแก้วนี้โดยใช้เรซินในการขึ้นรูปเพื่อให้จานรองแก้วมีความทนทานสวยงามไม่แตกง่ายนอกจากนี้ยังเป็นการกำจัดขยะที่เหลือจากกากชาและช่วยลดต้นทุนที่เป็นค่าใช้จ่ายในส่วนของห้องอาหารที่เคยต้องจ่ายในการกระดาดแข็งที่รองแก้วเป็นจำนวนมากและยังสามารถนำไปแจกเป็นของที่ระลึกให้กับแขกที่มาใช้บริการร้านอาหารได้อีกทางหนึ่งด้วย และเป็นการลดต้นทุนในส่วนของกระดาดรองแก้วให้กับทางโรงแรมได้อีกทางหนึ่งด้วย

แนวคิดในการทำโครงการ

เครื่องมือที่ใช้เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์บรรลุตามวัตถุประสงค์ คือการทำการค้นคว้าข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต โดยมีการนำเอาอิฟ็อกซ์เรซินหล่อใส กากใบชา ดอกไม้ประดับ

และทองคำเปลวในการทำผลิตภัณฑ์ รวมถึง การขอคำปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษา และ พนักงานที่เลี้ยง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาวิธีการทำงานรองแก้ว จากกากใบชาที่เหลือทิ้ง
2. เพื่อเป็นการนำกากใบชาที่เหลือใช้ในร้านอาหารมาทำให้เกิดประโยชน์
3. เพื่อช่วยลดต้นทุนในการซื้อจานรองแก้วหรือกระดาษรองแก้วให้กับร้านอาหาร

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้ศึกษาเรียนรู้วิธีการทำงานรองแก้วที่ทำจากกากชาแล้วนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดรายได้ในอนาคต
2. สามารถช่วยลดต้นทุนในการซื้อกระดาษแข็งรองแก้วให้กับสถานประกอบการได้
3. เป็นการนำของเหลือใช้หรือขยะกลับมาทำเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์ในสถานประกอบการได้

วิธีดำเนินการ

1. เก็บกากชาที่เหลือทิ้งมา จำนวน 50 กรัม
2. นำกากชาที่ได้มาใส่ตะกร้าตากแห้งเพื่อลดความชื้นในกากชา

3. นำกากชาที่ตากแห้งไปอบด้วยความร้อน 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที เพื่อไม่ให้เกิดเชื้อรา

4. เมื่ออบเสร็จจะได้กากชาที่แห้งสนิทปราศจากเชื้อรา

5. นำน้ำยา Epoxy Resin (A) และน้ำยา Epoxy Resin (B) มาผสมเข้าด้วยกันตามอัตราส่วน (3:1)

6. นำน้ำยาตัวทำแข็งมาผสมตามอัตราส่วน (1:100)

7. คนส่วนผสม Epoxy Resin (A) และ (B) และเติมน้ำยาตัวทำแข็งจนเป็นเนื้อเดียวกัน

8. นำแม่พิมพ์มาทาขี้ผึ้งบางๆ เพื่อกันเรซินติดกับแม่พิมพ์

9. เทเรซินที่ผสมจนเข้าที่แล้วลงบนแม่พิมพ์ นำกากใบชา ชาดอกไม้ ทองคำเปลว มาจัดวางให้เข้าที่สวยงาม

10. นำจานรองแก้วที่หล่อเสร็จแล้วไปตากแดดให้แห้งเป็นระยะเวลา 3 วัน

11. เมื่อเรซินแห้งแล้วแกะออกจากแม่พิมพ์

12. นำจานรองแก้วจากกากชาที่ได้มาใส่บรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม

สรุปผลโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 25 มกราคม พ.ศ.2564 ถึงวันที่10 มิถุนายนพ.ศ. 2564รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Yao Restaurant) ณ โรงแรมเบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ (Bangkok Marriott Hotel the Surawongse) ผู้จัดทำได้เรียนรู้วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่จริงในด้านต่างๆของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เช่นการต้อนรับแขก การแนะนำรายการอาหารให้กับแขก การทำเครื่องดื่มให้กับแขก การเสนอความช่วยเหลือให้กับแขก การสำรวจความพึงพอใจของแขก และการส่งแขกด้วยไมตรีจิต จากที่ได้ปฏิบัติงานมาก็ได้พบว่าส่วนใหญ่จะมีปัญหาของกากใบชาเหลือทิ้งต่อวันเป็นจำนวนมาก และยังรวมไปถึงดอกไม้ที่ใช้ในการตกแต่งห้อง เมื่อมันแห้งเหี่ยวแล้วก็จะถูกนำไปทิ้ง จึงคิดนำมาทำให้เกิดโครงการจากรองแก้วจากกากชา เพื่อช่วยลดต้นทุนจากการที่เคยจัดซื้อกระดาษรองแก้วของทางห้องอาหาร รวมถึงสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อื่นๆ ให้กับทางห้องอาหารอีกด้วย

หลังจากทดลองใช้ผลิตภัณฑ์พบว่าผลิตภัณฑ์สามารถช่วยลดต้นทุนให้กับทางห้องอาหารและยังสามารถนำไปใช้เป็นของที่ระลึกให้กับทางห้องอาหารได้อีกทางหนึ่งด้วย โดยตัวโครงการนี้ได้รับคำชม ในด้านความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งสามารถวัดได้จาก

แบบสอบถามออนไลน์ที่ได้ให้ทางกลุ่มตัวอย่างทำการประเมินความพึงพอใจ พบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

จากการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากรองแก้วจากกากชา (Used Tea Leaf Coaster) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุระหว่าง 14-29 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 26.70 เป็นพนักงานประจำ มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.00 และเป็นบุคลากรที่อยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.70 ผลสรุปจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการจากรองแก้วจากกากชา (Used Tea Leaf Coaster) มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 4.55

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

สามารถนำผลิตภัณฑ์ไปต่อยอดเพื่อจะทำเป็นของที่ระลึกให้กับแขกที่มาใช้บริการในห้องอาหารได้และสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้อีกด้วย

บรรณานุกรม

- ณัฐกุลวดี. (2563). *อีพ็อกซีเรซินคืออะไร? ต่างอย่างไรกับเรซินทั่วไป*. เข้าถึงได้จาก <https://easy-resin.com>
- ณัฐนิชา แก้วชิงดวง และ อิศริย์ อนันต์นราทร. (2561). *ที่รองแก้วจากกาก*

กาแฟ. (สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ:
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

นฤภัทร ตังมั่นคงวรกุล (2556). การผลิต
แท่งเชื้อเพลิงจากวัสดุเหลือใช้ใน
อุตสาหกรรมกระดาษและ
คร่ำรีออน. (วิทยานิพนธ์ปริญญา
มหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

นุรีย์ฮัน สามะ. (2553). การดูดซับโลหะหนัก
ตะกั่ว ด้วยเม็ดดูดซับเซราม์
จากกากชาและกาก
กาแฟ. นครศรีธรรมราช:
มหาวิทยาลัยราชภัฏ
นครศรีธรรมราช.

ไบเฟิร์น จุฑามาศ. (2563). รีวิว ที่รองแก้ว
แบบไหนดีที่สุด ปี 2020. เข้าถึงได้
จาก [https://bestreview.asia/best-
coaster/](https://bestreview.asia/best-coaster/)

พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข, และวนิดา เลิศ
พิพัฒนานนท์. (2563). ระเบียบวิจัย
พื้นฐานในธุรกิจโรงแรมและการ
ท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยสยาม

อาทิตยา กาญจนะ. (2556). การศึกษาความ
เป็นไปได้ในการใช้กากใบชาจาก
อุตสาหกรรมเครื่องดื่มทดแทนการ
ใช้หินไม้สับในการผลิตแผ่นปาร์ติ
เกิล. (วิทยานิพนธ์ปริญญา

มหาบัณฑิต). สงขลา:
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

อารียา กลิ่งสูงเนิน. (2561). สบู่กากชาเขียว.
(สหกิจศึกษา). กรุงเทพฯ: คณะศิลป
ศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

สุภาพร อภิรัตน์านุสรณ์.
(2560). โครงการวิจัยและพัฒนา
รูปแบบการจัดการเรียนการสอนให้
นักศึกษามีความสามารถสู่การ
ประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร กรณีการ
บริหารจัดการธุรกิจไข่เค็มไชยยา
ตลอดห่วงโซ่อุปทาน. (วิทยานิพนธ์
ปริญญามหาบัณฑิต). สุราษฎร์ธานี.
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

แสงเจริญ. (2564). ความสำคัญของแผ่นรอง
จาน. เข้าถึงได้จาก
<https://www.sangcharoenprint.com>
เอสเจ สีนรุพันธ์เทรดดิ้ง. (2564). เรซินคือ
อะไร. เข้าถึงได้จาก
<https://resinsjthailand.com>

Bangkok Marriott Hotel The
Surawongse Fanpage. (2564).
Weddings and Occasions. เข้าถึงได้
จาก
[https://www.facebook.com/marriotts
urawongse/photos](https://www.facebook.com/marriottsurawongse/photos)



ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



Used Tea Leaf Coaster

จานรองแก้วจากกากชา

โรงแรมแบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์

ความสำคัญของปัญหา

ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจที่โรงแรมแบงค็อก แมริออท เดอะ สุรวงศ์ (Bangkok Marriott Hotel The Surawongse)

วิธีดำเนินการ

1. เก็บกากชาที่เหลือทิ้งมา จำนวน 50 กรัม
2. นำกากชาที่ได้มาใส่ตะกร้าตากแห้งเพื่อลด



ภาคผนวก ฉ

ใบบันทึก rays ๓๒๑



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
1.	25 ธ.ค. - 31 ธ.ค. 64	- ใช้อินเทอร์เน็ต ในการ ค้นหา - สืบค้นหา: ที่ แห่ง: สมเด็จพระเจ้า	<i>[Signature]</i>	Tany N.
2.	8 ม.ค. - 7 ม.ค. 64	- เรียนรู้ 5 step of service: 1) Warm welcome 2) Suggestive selling	<i>[Signature]</i>	Tany N.
3.	10 ม.ค. -		<i>[Signature]</i>	Tany N.
4	14 ม.ค. -		<i>[Signature]</i>	Tany N.
5.	24 ม.ค. - 28 ม.ค. 64	- มองหาว่า สอนอาหาร ว่าใช้ ควบ นึ่งใส	<i>[Signature]</i>	Tany N.
6-	4 ส.ค. - 8 ส.ค. 64	ต้อนรับ มร. จิต ใจดี: ดาเนศ มร. เคอัย โท: ดาเนศ ใจดี จับปลาหมึก	<i>[Signature]</i>	Tany N.
7.	11 ส.ค. - 15 ส.ค. 64	เรียนรู้ วิธี มร. รับ ไลน์: ดาเนศ A La carte มร: ดาเนศ	<i>[Signature]</i>	Tany N.



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อพนักงาน ที่ปรึกษา
8.	16 ส.ค. - 23 ส.ค. 64	- เรียนรู้ เรื่อง ทั่ว 5 ประเภท - ชำนาญ ทั่ว 100 ทั่ว 100 - ทั่ว 100 ทั่ว 100 ทั่ว 100		Tany h.
9.	25-ส.ค.-29ส.ค.64	เรียนรู้ ทัศนคติ คติ ใน การ ปฏิบัติงาน รวมถึง ประสบการณ์		Tany h.
10.	1 ก.ย. - 4 ก.ย. 64	เรียนรู้ เรื่อง การ ใช้งาน ทั่ว 100 ทั่ว 100		Tany h.
11.	7 ก.ย. - 11 ก.ย. 64	เรียนรู้ เรื่อง การ ใช้งาน ทั่ว 100 ทั่ว 100		Tany h.
12	14 ก.ย. - 18 ก.ย. 64	เรียนรู้ เรื่อง การ ใช้งาน ทั่ว 100 ทั่ว 100		Tany h.
13.	21 ก.ย. - 25 ก.ย. 64	ได้ อบรม การ อบรม เรื่อง ทั่ว 100 ทั่ว 100 ทั่ว 100 ทั่ว 100		Tany h.
14.	25 ก.ย. - 2 พ.ย. 64	- 100 ทั่ว 100 ทั่ว 100 ทั่ว 100 เพื่อ อบรม ทั่ว 100 ทั่ว 100 ทั่ว 100 เพื่อ ทั่ว 100 ทั่ว 100 ทั่ว 100 ทั่ว 100		Tany h.



แบบรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ลำดับที่	ระหว่างวันที่	หัวข้อการเรียนรู้	ลงชื่อ นักศึกษา	ลงชื่อนักงาน ที่ปรึกษา
15	31 พ.ค. - 6 มิ.ย. 64	เขียนโปรแกรม การวิเคราะห์ข้อมูล ผลิตภัณฑ์ : ข้าว มณีทองแดง ในอาเซียน ได้ถูกจัดให้เป็น ข้าว ที่มีคุณภาพ		จ. น.
16	9 มิ.ย. - 10 มิ.ย. 64	เรียนรู้ การวิเคราะห์ข้อมูล เชิงสถิติ		จ. น.



ภาคผนวก ข

ประวัติผู้จัดทำ





ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อนักศึกษา : นายธนิศร เอื้อสุชน
รหัสนักศึกษา : 6004420012
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อดุสาหกรรมกรทองเทือวแลการบรือการ
ที่อยู่ : 1050/119 หมู่บ้านชวนชื่น ซอยจรัญสนือทวงศ์3 แขวงวัดท่าพระ
เขตบางกอกใหญ่ จังหวัตกรุงเทพมหานคร